

# STENT



## BATTEUR MELANGEUR SINMAG

Caractéristiques techniques	
Code produit	SM-101
Capacité (L)	10
Capacité pâte (kg)	2.5 - 3.5
Vitesses	03
Vitesse (tr/min)	148/307/509
Tension (V)	220
Puissance (kw)	0.25
Dimensions (mm)	380x430x700
Poids (kg)	67



**STENT-OPTIMUM** lance le batteur mélangeur SINMAG, idéalement conçu pour tous types de préparations, pâtes brisées et sucrées, crèmes et sauces légères et épaisses, et autre produits à fouetter en neige. Il se distingue par les caractéristiques suivantes :

- Une structure robuste en alliage de fonte avec revêtement
- Moteur très puissant et solide
- Fonctionnement à vitesse mécanique
- 03 vitesses sans prise de mouvement
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange homogène et rapide
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing"
- Livré avec 01 fouet, 01 crochet, 01 palette, 01 cuve en acier inoxydable

C'est vous qui décidez !

N'hésitez-pas à nous contacter pour choisir votre batteur, nous serons ravis de vous accompagner et de vous servir