

STENT



BATTEUR MELANGEUR

Caractéristiques techniques	
Code produit	JN-7LG
Capacité (Litre)	07
Capacité Pâte (kg)	1.75 - 2.5
Vitesse	11
Tension (V)	220
Puissance (w)	660
Dimensions (mm)	210x400x390
Poids (kg)	20



STENT-OPTIMUM lance le batteur mélangeur OPTIMUM , 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
- Tête relevable pour démontage cuve, muni d'un micro-interrupteur
- Cuve en INOX, démontable, capacité 07 litres
- Couvercle de protection en plexiglas
- 11 vitesses sans prise de mouvement
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange homogène et rapide
- 03 accessoires en acier inoxydable INOX : fouet, crochet et palette

NB: la machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain)

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