



DXBE20AB



Pétrissez, mélangez et fouettez avec le tout nouveau mélangeur de Dito Sama. Conçu pour résister aux exigences intensives de la production en boulangerie et en pâtisserie, cet appareil robuste assure un mélange constant et de grande qualité, essentiel dans les cuisines professionnelles

CARACTÉRISTIQUES

- Mouvement planétaire avec vitesses fixes et variables pour s'adapter à une grande variété de recettes.
- Équipé des accessoires essentiels permettant une utilisation immédiate après l'installation.
- Panneau de commande étanche pour une utilisation intuitive dans les cuisines achalandées.
- Bol à levier avec système de verrouillage automatique assurant un mélange stable et une incorporation uniforme des ingrédients.
- Système électronique d'ajustement des vitesses conçu pour un fonctionnement fluide et à faible bruit.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

PANNEAU DE CONTRÔLE



SPÉCIFICATIONS

Tension : 120 V - 1 PH - 60 Hz

Puissance : 1500 W

Capacité du bol : 20 pte (20 L)

Capacité max. de farine : 15 lb (7 kg)

Capacité max. de pâte : 25 lb (12 kg)

Vitesses fixes: 3 vitesses
(45 - 85 - 170 rpm)

Vitesse électronique : Variable
(de 30 à 190 rpm)

Dimensions :

Longueur : 26,2 po (66 cm)

Largeur : 20,4 po (52 cm)

Hauteur : 47,2 po (120 cm)

Connexion : 
(120 V)

Poids net : 258 lb (107 kg)

Accessoires inclus

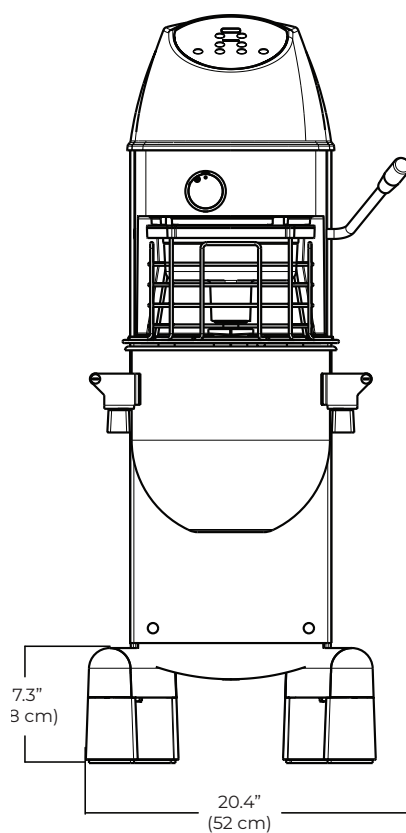
- Bol
- Crochet spiralé
- Batteur
- Fouet renforcé



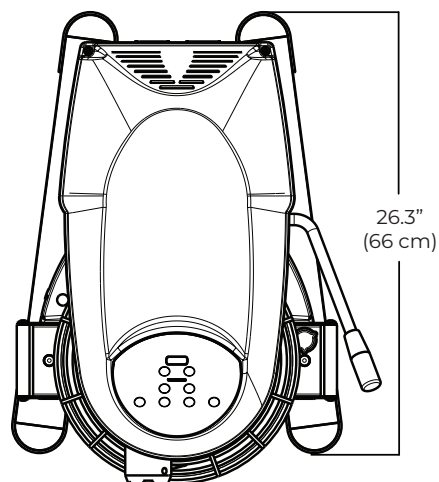


DXBE20AB

VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

