

euródib

M10ETL



Préparez facilement de délicieuses recettes avec notre plus petit mélangeur planétaire. Cet appareil compact offre des capacités de haute performance, mélangeant sans effort les ingrédients sans sacrifier l'espace précieux de la cuisine.

CARACTÉRISTIQUES

- Un appareil essentiel pour toutes les cuisines commerciales, conçu pour traiter toutes sortes de recettes avec facilité.
- Sa construction en acier inoxydable durable garantit une fiabilité à long terme et des performances constantes.
- Les commandes intuitives rendent l'utilisation simple et conviviale.
- Il offre une valeur exceptionnelle tout en garantissant une assurance qualité pour des résultats professionnels.
- Ce mélangeur ne convient **PAS** pour la préparation de pâte à pain ou à pizza.




PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

TABLEAU DES CAPACITÉS

Format du bol :	10,5 pte (10 L)
Blancs d'œufs :	0,5 pte (0,5 L)
Guimauve :	1,1 lb (0,5 kg)
Pâte à gâteau :	7,7 lb (3,5 kg)
Pâte à biscuit :	6 lb (2,8 kg)
Pâte à pain :	NE CONVIENT PAS
Pâte à pizza :	NE CONVIENT PAS

SPÉCIFICATIONS

Puissance :	110 V, 600 W, 6 A, 5-15P
Capacité :	10,5 pte (10 L)
Profondeur du bol :	12,5 po (32 cm)
Diamètre du bol :	10,5 po (27 cm)
Vitesse :	67/189/362 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	4,4 lb/h (2 kg/h)
Dimensions :	
Longueur :	19,4 po (49 cm)
Largeur :	14,9 po (37 cm)
Hauteur :	26 po (66 cm)

Connexion : 
(110 V)

Poids net : 143 lb (65 kg)

Dimensions d'expédition :

Longueur : 40 po (101 cm)

Largeur : 32 po (81 cm)

Hauteur : 47 po (119 cm)

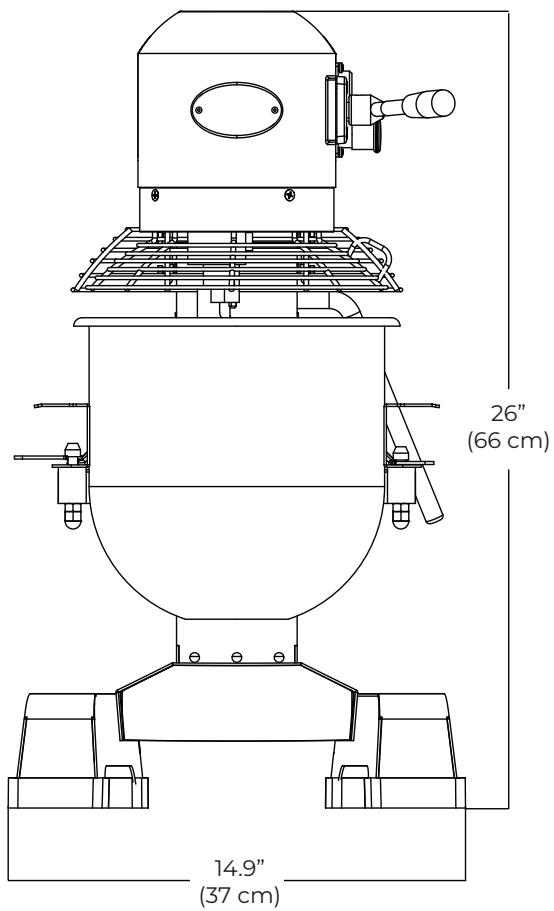
Poids d'expédition : 185 lb (83 kg)

Accessoires inclus

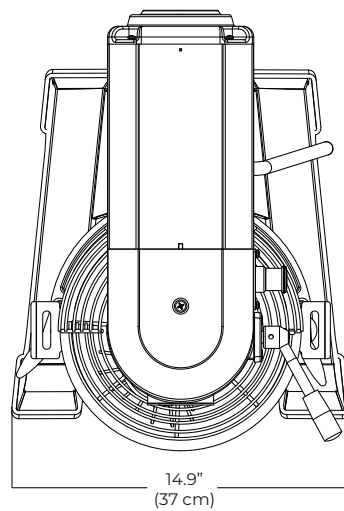
- Crochet
- Fouet
- Batteur



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

