

eurodib

M20B



Le mélangeur planétaire M20B vous aidera dans vos créations culinaires. Sa construction robuste et son moteur puissant mélangeront, pétriront et émulsionneront les ingrédients sans effort, garantissant ainsi des résultats constants à chaque fois.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception compacte idéale pour les cuisines de taille moyenne
- Construction durable en acier inoxydable garantissant une fiabilité à long terme et des performances constantes.
- Commandes intuitives pour une utilisation simple.
- Valeur exceptionnelle doublée d'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 :	21 pte (20 L)
Blancs d'œufs :	1,1 pte (1 L)
Guimauve :	2,2 lb (1 kg)
Pâte à gâteau :	15,5 lb (7 kg)
Pâte à biscuit :	12 lb (5,5 kg)
Pâte à pain :	NE CONVIENT PAS
Pâte à pizza :	NE CONVIENT PAS

SPÉCIFICATIONS

Puissance :	110 V, 1100 W, 9 A, 5-15P
Capacité :	21 pte (20 L)
Profondeur du bol :	12 po (30 cm)
Diamètre du bol :	14 po (35 cm)
Vitesse :	113/168/386 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	13 lb/h (6 kg/h)
Dimensions :	
Longueur :	21,5 po (54 cm)
Largueur :	17,5 po (44 cm)
Hauteur :	30,6 po (77 cm)

Connexion : 
(110 V)

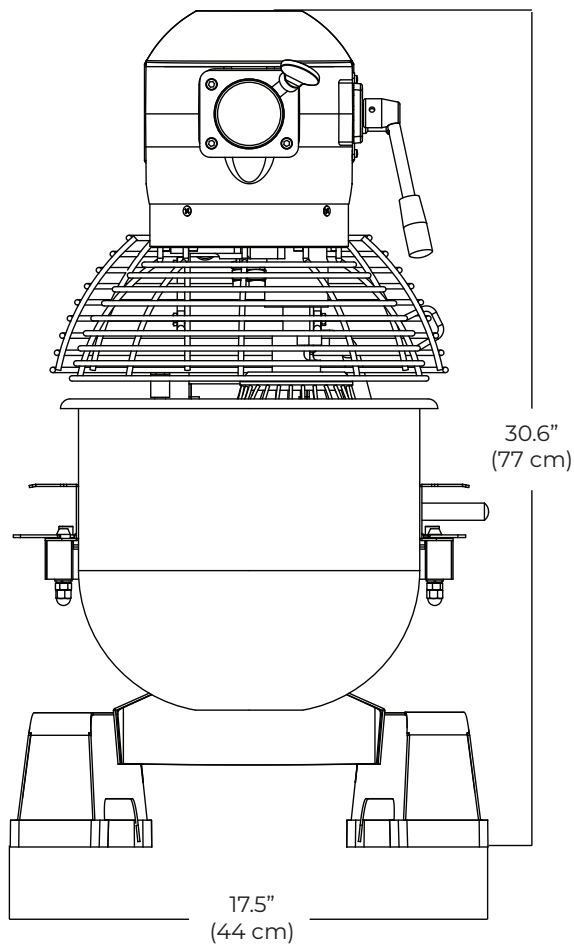
Poids net :	216 lb (98 kg)
Dimensions d'expédition :	
Longueur :	42 po (106 cm)
Largueur :	32 po (81 cm)
Hauteur :	31 po (78 cm)
Poids d'expédition :	295 lb (133 kg)

Accessoires inclus

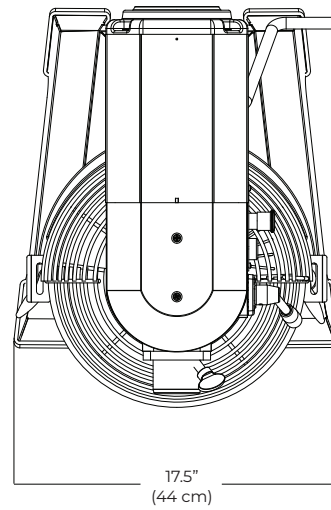
- Crochet
- Fouet
- Batteur
- Hachoir à viande



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

