

eurodib

M30AETL



Obtenez un résultat supérieur avec le mélangeur planétaire Eurodib M30AETL. Conçu pour les cuisines professionnelles, il allie durabilité et précision pour aisément travailler une grande variété de pâtes et de crèmes. Grâce à ses 3 vitesses, il assure des résultats constants pour les boulangeries, les restaurants et les services traiteurs.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception robuste, idéale pour un usage intensif dans les cuisines professionnelles.
- Capacité de 30 pintes/3 vitesses pour préparer plusieurs recettes.
- Commandes intuitives pour une utilisation simple et efficace.
- Construction durable garantissant une fiabilité à long terme.
- Valeur exceptionnelle avec 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 :	32 pte (30 L)
Blancs d'œufs :	1,4 pte (1,5 L)
Guimauve :	2,2 lb (1 kg)
Pâte à gâteau :	22 lb (10 kg)
Pâte à biscuit :	17,5 lb (8 kg)
Pâte à pain :	NE CONVIENT PAS
Pâte à pizza :	NE CONVIENT PAS

SPÉCIFICATIONS

Puissance :	110 V, 1500 W, 16 A, 5-20P
Capacité :	30 pte (28 L)
Profondeur du bol :	15,5 po (39 cm)
Diamètre du bol :	15 po (38 cm)
Vitesse :	65/102/296 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	22 lb/h (9 kg/h)
Dimensions :	
Longueur :	26,4 po (67 cm)
Largeur :	22,6 po (57 cm)
Hauteur :	41,3 po (105 cm)

Connexion : 
(110 V)

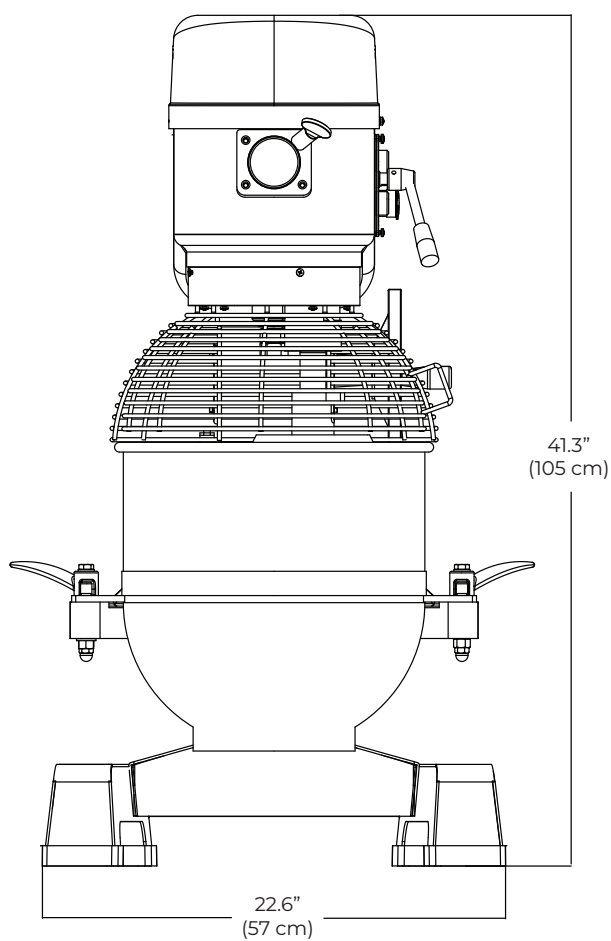
Poids net :	425 lb (192 kg)
Dimensions d'expédition :	
Longueur :	48 po (121 cm)
Largeur :	40 po (101 cm)
Hauteur :	54 po (137 cm)
Poids d'expédition :	510 lb (231 kg)

Accessoires inclus

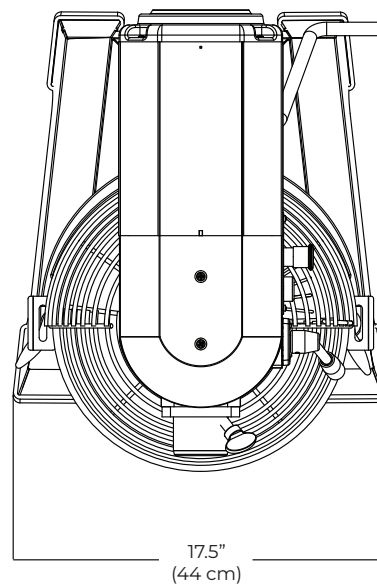
- Bol
- Crochet
- Fouet
- Batteur



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

