

# eurodib

## M40A220ETL



Découvrez une puissance inégalée avec le mélangeur planétaire Eurodib M40A220. Conçu pour les cuisines professionnelles, ce mélangeur offre des performances exceptionnelles et une polyvalence idéale pour la préparation à grande échelle. Conçu pour la durabilité et l'efficacité, il est la solution parfaite pour les boulangeries, restaurants et services traiteurs qui exigent fiabilité et précision.

### CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de 40 pintes, idéale pour la production à grand volume.
- Conception robuste assurant durabilité et fiabilité à long terme.
- 3 vitesses permettant une polyvalence de mélange.
- Commandes simples et intuitives pour une utilisation efficace.
- Parfait pour les boulangeries et les restaurants à grand volume.
- Compatible avec le hachoir à viande n° 12.
- **À l'occasion**, ce mélangeur peut servir à préparer de la pâte à pain ou à pizza.



PIÈCES ET  
MAIN-D'ŒUVRE

### TABLEAU DES CAPACITÉS

Format du bol : 42 pte (40 L)

Blancs d'œufs : 1,8 pte (1,7 L)

Guimauve : 3,3 lb (1,5 kg)

Pâte à gâteau : 35 lb (16 kg)

Pâte à biscuit : 23 lb (10,5 kg)

Pâte à pain :

Farine : 17,5 lb (8 kg)

Pâte\* : 29,5 lb (13,5 kg)

Pâte à pizza :

Farine : 17,5 lb (8 kg)

Pâte\*\* : 29,5 lb (13,5 kg)

\*70 % AR (taux d'hydratation) \*\* 60 % AR (taux d'hydratation)

### SPÉCIFICATIONS

Puissance : 220V - 1800W - 8A - 3PH

Capacité : 40 pte (37 L)

Profondeur du bol : 15,5 po (39 cm)

Diamètre du bol : 17,5 po (44 cm)

Vitesse : 96/168/306 rpm

Capacité maximale de pétrissage :  
26 lb/h (11 kg/h)

Dimensions :

Profondeur : 27,4 po (69 cm)

Largeur : 22,6 po (57 cm)

Hauteur : 41,3 po (105 cm)

Connexion :

Poids net : 152 lb (68 kg)

Dimensions d'expédition :

Longueur : 47 po (119 cm)

Largeur : 32 po (81 cm)

Hauteur : 61 po (154 cm)

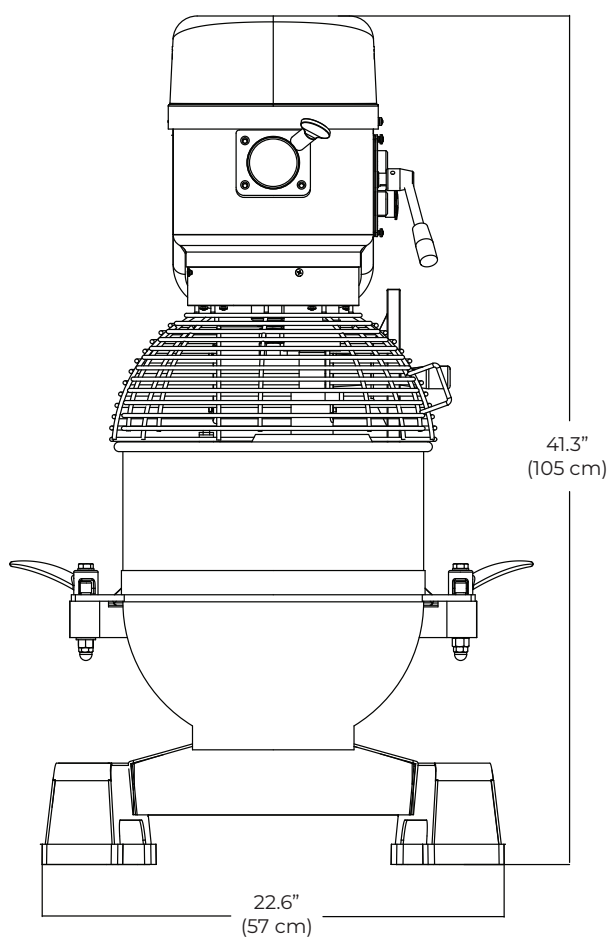
Poids d'expédition : 750 lb (340 kg)

### Accessoires inclus

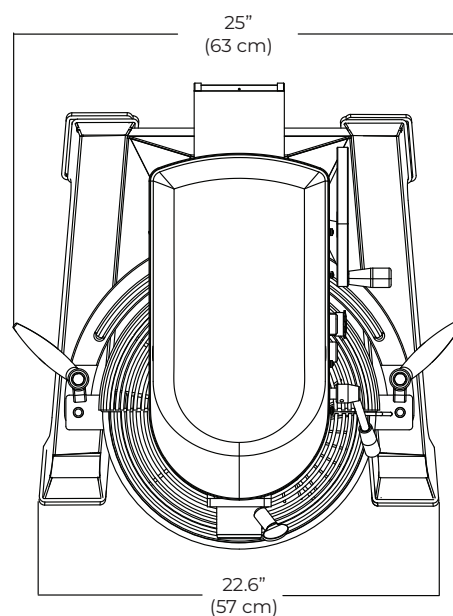
- Bol
- Crochet
- Fouet
- Batteur



**VUE AVANT**



**VUE DE DESSUS**



**VUE DE CÔTÉ GAUCHE**

