

eurodib

M60A220ETL



Donnez de la puissance à votre cuisine avec le mélangeur planétaire Eurodib M60A220ETL. Conçu pour les opérations exigeantes à grand volume, ce mélangeur robuste offre une force et une précision inégalées pour la préparation alimentaire à grande échelle. Conçu pour la durabilité et l'efficacité, il est idéal pour les boulangeries, les restaurants et les services de traiteur qui recherchent fiabilité, polyvalence et résultats constants.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception compacte idéale pour les petites cuisines.
- La capacité de refroidissement rapide garantit la sécurité alimentaire et la préservation de la qualité.
- Commandes intuitives pour une utilisation facile.
- Construction durable garantissant une fiabilité à long terme.
- Convient aux établissements de petite et moyenne taille.
- Compatible avec le hachoir à viande n° 22.
- **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 :	63,5 pte (60 L)
Blancs d'œufs :	2 pte (1,9 L)
Guimauve :	3,3 lb (1,5 kg)
Pâte à gâteau :	44 lb (20 kg)
Pâte à biscuit :	29,5 lb (13,5 kg)
Pâte à pain :	
Farine :	26,5 lb (12 kg)
Pâte* :	44 lb (20 kg)
Pâte à pizza :	
Farine :	26,5 lb (12 kg)
Pâte** :	42 lb (19 kg)

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

SPÉCIFICATIONS

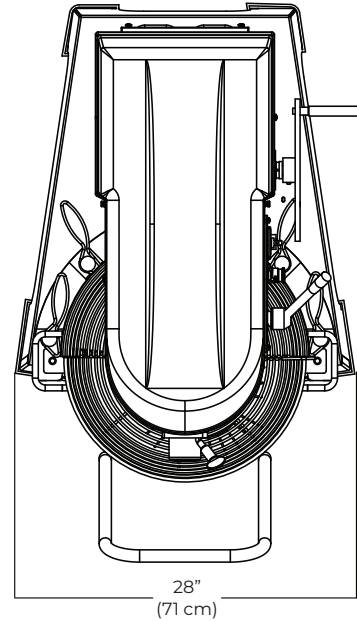
Puissance :	220 V – 10 A – 3 PH
Watts :	2200/2800 W
Capacité :	60 pte (56 L)
Profondeur du bol :	19 po (48 cm)
Diamètre du bol :	20 po (50 cm)
Vitesse :	73/109/143/216 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	44 lb/h (20 kg/h)
Dimensions :	
Profondeur :	44,8 po (114 cm)
Largeur :	28 po (71 cm)
Hauteur :	45,2 po (115 cm)
Connexion :	
Poids net :	1078 lb (488 kg)
Dimensions d'expédition :	
Longueur :	45 po (114 cm)
Largeur :	30 po (76 cm)
Hauteur :	63 po (160 cm)
Poids d'expédition :	1285 lb (582 kg)

Accessoires inclus

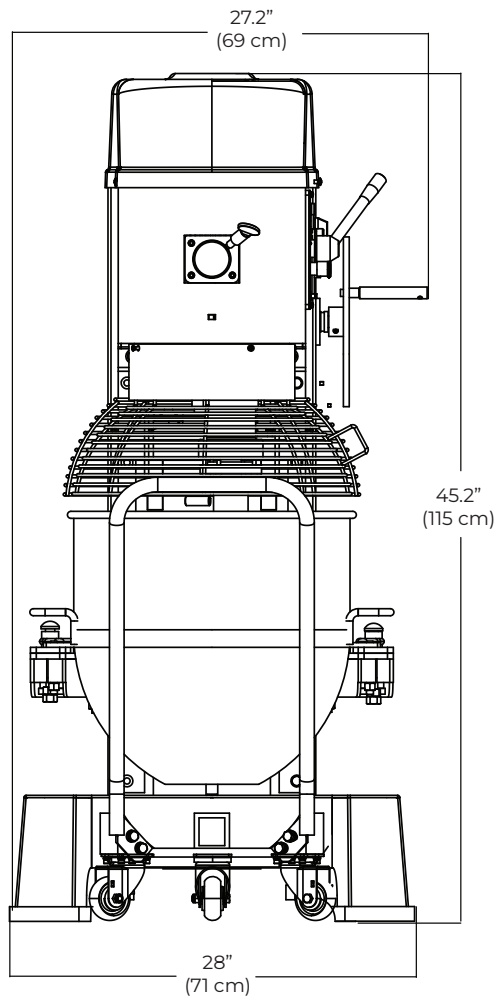
- Bol
- Crochet
- Batteur
- Fouet
- Chariot



VUE DE DESSUS



VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

