

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Batteur-mélangeur, 10 litres


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 440 x 500 x 630

Puissance en kW : 0.45

Largeur (mm) : 440

Profondeur (mm) : 500

Hauteur (mm) : 630

 Volume (m³) : 0,2

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 84

Description	Caractéristiques																
<ul style="list-style-type: none"> • Pied et châssis en "fusion d'alliage métallique" conception stable et robuste (couleur grise). • Cuve démontable en acier inox. • Capacité 10 litres. • Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier prévu à cet effet, doté également de micro-interrupteur de sécurité permettant l'arrêt de la machine en position abaissée. • Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, lorsque l'appareil est en état de marche, prévision d'un dispositif micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil à son ouverture. • Commande à basse tension 24 V. • 3 vitesses (basse, moyenne et haute). • Système de traction à engrenage sous bain d'huile. • Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>Accessoires interchangeables livrés de série:</p> <ul style="list-style-type: none"> * 1 cuve 10 Lit (en acier inox) * 1 crochet (en aluminium alimentaire), pour pétrissage des pâtes 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">84</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">WR-BM10-B2</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td style="text-align: right;">3 vitesses</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0,45</td> </tr> <tr> <td>Tranche de Volume en litres</td> <td style="text-align: right;">5 à 10 L</td> </tr> <tr> <td>Capacité en L</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">440 x 500 x 630</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	84	Référence constructeur	WR-BM10-B2	Vitesse	3 vitesses	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,45	Tranche de Volume en litres	5 à 10 L	Capacité en L	10	Dimensions extérieures (en mm)	440 x 500 x 630
	Poids (en kg)	84															
	Référence constructeur	WR-BM10-B2															
	Vitesse	3 vitesses															
	Type de branchement	Monophasé															
	Puissance totale (kW)	0,45															
	Tranche de Volume en litres	5 à 10 L															
	Capacité en L	10															
	Dimensions extérieures (en mm)	440 x 500 x 630															
	Garantie 1 an sur les pièces incluse																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>feuilletées, des pâtes à pizzas, des pâtes à pain, etc. * 1 palette (en aluminium alimentaire), pour le mélange des pâtes viennoises, les gâteaux mousselines, cakes, etc. * 1 fouet (en acier inox), pour des blancs en neige, des pâtes légères, mayonnaise, chantilly, etc.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 440 x 500 x 630 Puissance en kW : 0.45 Largeur (mm) : 440 Profondeur (mm) : 500 Hauteur (mm) : 630 Volume (m³) : 0,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 84</p>	