

Morue: 10383007118

Mélangeur planétaire professionnel version acier 7 litres



Description

Le batteur planétaire professionnel **pour la restauration** est un équipement professionnel **fiable, pratique et polyvalent**. Pour compléter l'aménagement de votre restaurant, choisissez la qualité de Ristoattrezzature et de ses produits.

Optimisez le temps de préparation de vos plats grâce à notre **mélangeur planétaire professionnel** fabriqué selon les **normes de qualité les plus strictes** et avec d'**excellents matériaux de construction**.

Conçu pour réaliser différents types de pâtes: pain, pizza, biscuits, croissants, brioche, beignets, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces et crème fouettée, il est idéal dans tous les secteurs de la restauration.

Conception et fonctionnement

Le **pétrin planétaire professionnel pour restaurants** se caractérise par ses lignes essentielles et sa conception technique. Le choix des matériaux de construction, **acier et fonte**, et la

conception fonctionnelle se combinent parfaitement dans cet équipement véritablement indispensable.

Le mélangeur planétaire se compose

- un **bol**
- un **couvercle** en plexiglas
- d'un **fouet à fils, d'un fouet plat et d'un crochet à spirale.**

La **transmission se fait par engrenages**. Le mélangeur planétaire est également équipé d'un micro-interrupteur sur le couvercle et le bol. La **vitesse de l'appareil** est réglable de 0 à 10. Le bol est amovible pour faciliter le nettoyage et l'engagement des outils est rapide et facile.

Assurez une préparation optimale de vos pâtes et placez le batteur planétaire où vous le souhaitez, même dans les petits espaces. Ses dimensions sont de **366x450x606 mm** pour une **capacité totale de 7 litres**.

Nettoyage et entretien

Pour assurer la longévité de votre équipement professionnel, un **nettoyage et un entretien réguliers** sont nécessaires. Veillez à ce que votre cuisine soit aussi hygiénique et opérationnelle que possible.

Le nettoyage du batteur planétaire est simplifié par le fait que la **cuve se démonte facilement** et que chaque centimètre peut être nettoyé en profondeur. Avant de procéder, veillez à débrancher l'appareil et **n'utilisez jamais de détergents agressifs**, vous risqueriez d'abîmer les surfaces. Il existe sur le marché des produits spécifiques pour le nettoyage et la désinfection de l'acier mais, dans tous les cas, les produits naturels ou un test sur une petite surface sont une bonne option.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le **batteur planétaire professionnel pour restaurants est un allié de taille dans la cuisine**. Ne renoncez **pas au style et à la polyvalence de notre produit** et faites confiance à un équipement professionnel qui optimise l'espace et le temps de préparation.

Le mélangeur **planétaire professionnel** est

- **adapté à un usage intensif**
- **indestructible**: structure en acier et en fonte
- **inarrêtable**: transmission par engrenages
- **pratique**
- **équipé**
- **polyvalent.**

Il s'**adapte facilement aux différents contextes d'utilisation**. Un seul outil permet de réaliser de nombreuses préparations sucrées et salées dans un minimum d'espace. Idéal également pour les petits laboratoires de pâtisserie ou les bars, le **batteur planétaire professionnel de 7 litres** permet de réduire la consommation d'électricité et présente un **excellent rapport qualité/prix**.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus.

Dimensions

Dimensioni esterne	240x370x420 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Capacità	7 Lt
Capacità di farina	0.75 kg
Frequenza	50 Hz
Peso	13.3 kg
Potenza Elettrica	0,5 kW
Voltaggio	230 V

Equipement de série

In dotazione	Frusta a filo, frusta piatta, gancio a spirale e vasca
--------------	--