

Mezclador planetario Blackbolt PRO code: 221150

Estructura de aluminio fundido.

Cuenco de acero inoxidable.

Mango recubierto de silicona para un agarre seguro.

Estructura robusta para un funcionamiento estable.

Motor silencioso combinado con durabilidad para un uso prolongado.

El sistema de refrigeración permite un funcionamiento continuo durante un máximo de 60 minutos.

11 ajustes de velocidad.

Función de temporizador.

Cuatro programas predefinidos: Masa, bizcocho, montado de nata, batido de huevos.

Protección contra el sobrecalentamiento.

Capacidad: 7 litros.

- Harina: 0,2-1,5 kg.

- Claras de huevo: 2-20.

- Nata para montar: 150-1500 ml.

- Nata fresca: 0,1-2 l

Accesorios incluidos:

- Batidor de varillas, espátula y gancho para amasar de acero inoxidable (18/8)

- Espátula de borde de silicona PA (poliamida/nylon)

Todos los accesorios son aptos para lavavajillas. Diseñado de acuerdo con los requisitos de la MD (Directiva de Máquinas).

El microinterruptor garantiza el funcionamiento solo cuando el recipiente está correctamente colocado.

Tapa fija transparente para el bol con una abertura segura para ingredientes, diseñada para prevenir lesiones.

Inicio lento: la batidora planetaria aumenta gradualmente la velocidad al encenderse, garantizando una transición suave hacia un rendimiento óptimo de mezcla.

+ Rendimiento de alta resistencia diseñado para uso profesional

+ Incluye bol y 4 accesorios aptos para lavavajillas: 1 varilla, 1 pala y 1 gancho amasador de acero inoxidable 18/8, y 1 pala con borde de silicona.

+ Motor impermeable con protección contra sobrecalentamiento y arranque suave

+ Diseñado de acuerdo con la Directiva de Máquinas

+ Funcionamiento seguro gracias a la tapa fija con una abertura para ingredientes segura que evita lesiones



CÃ³digo	Liter	V	W	LxWxH (W)
221150	7	230	800	470x263x(H)413