

Batteur mélangeur planétaire Blackbolt PRO code: 221150

Boîtier en aluminium moulé sous pression.

Bol en acier inoxydable.

Poignée recouverte de silicone pour une prise en main sûre.

Construction robuste pour un fonctionnement stable.

Moteur silencieux et durable pour une utilisation prolongée.

Système de refroidissement permettant un fonctionnement continu jusqu'à 60 minutes.

11 vitesses réglables.

Fonction minuterie.

Quatre programmes prédéfinis : pétrissage, préparation de pâtes à gâteaux, préparation de crèmes fouettées, préparation d'œufs montés en neige.

Protection contre la surchauffe.

Capacité : 7 litres.

- Farine : 0,2 à 1,5 kg.

- Blancs d'œufs : 2 à 20.

- Crème sucrée : 150 à 1 500 ml.

- Crème fraîche : 0,1 à 2 l.

Accessoires inclus :

- Fouet, palette et crochet à pâte en acier inoxydable

- Palette à bord en silicone PA (polyamide/nylon)

Tous les accessoires passent au lave-vaisselle. Conçu conformément aux exigences de la directive Machines (MD). Le micro-interrupteur assure le fonctionnement de l'appareil uniquement lorsque la cuve est correctement en place.

Couvercle transparent fixe de la cuve, doté d'un insert sécurisé pour les ingrédients, conçu pour éviter le pincement des doigts.

Démarrage lent : Le mélangeur planétaire augmente progressivement la vitesse lors de la mise sous tension, assurant une transition en douceur vers des performances de mélange optimales.

+ Conception robuste pour une utilisation professionnelle

+ Livré avec cuve et 4 accessoires allant au lave-vaisselle : 1 fouet à fil, 1 palette et 1 crochet pétrisseur en acier inoxydable AISI 304 et 1 palette avec bord en silicone.

+ Moteur étanche avec protection contre la surchauffe et démarrage lent

+ Conçu conformément aux exigences de la directive Machines.

+ Fonctionnement sûr grâce au couvercle fixe avec un insert d'ingrédients sécurisé pour éviter les blessures





HENDI

Tools for Chefs

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