

Miscelatore planetario Blackbolt PRO code: 221150

Alloggiamento realizzato in alluminio pressofuso.

Ciotola realizzata in acciaio inossidabile.

Impugnatura rivestita in silicone per una presa sicura.

Struttura robusta per un funzionamento stabile.

Motore silenzioso abbinato a resistenza per un uso prolungato.

Il sistema di raffreddamento consente un funzionamento continuo fino a 60 minuti.

11 impostazioni di velocità.

Funzione timer.

Quattro programmi preimpostati: impasto, torta alla spugna, panna montata, uova montate.

Protezione da surriscaldamento.

Capacità: 7 litri.

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

- Albumi: 2-20.

- Panna dolce: 150-1.500 ml.

- Crema fresca: 0,1-2 l.

Accessori inclusi:

- Sbattitore, pala e gancio per impasto in acciaio inossidabile (18/8)

- Spatola in silicone PA (poliammide/nylon)

Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Progettato in conformità ai requisiti della Direttiva Macchine (MD).

Il microinterruttore assicura il funzionamento solo quando la vaschetta è correttamente in posizione.

Coperchio fisso trasparente della ciotola con un inserto per ingredienti sicuro progettato per evitare che le dita si pizzichino.

Avvio lento: il mixer planetario aumenta gradualmente la velocità quando viene acceso, garantendo una transizione fluida verso prestazioni di miscelazione ottimali.

+ Prestazioni per impieghi gravosi progettate per uso professionale

+ Viene fornito con una ciotola e 4 accessori lavabili in lavastoviglie: 1 frusta a fili, 1 pala e 1 gancio per impastare in acciaio inossidabile 18/8 e 1 pala con bordo in silicone

+ Motore impermeabile con protezione contro il surriscaldamento e avviamento lento

+ Progettato in conformità alla Direttiva Macchine

+ Funzionamento sicuro grazie al coperchio fisso con un inserto per ingredienti sicuro per evitare lesioni



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