

RM8 SP sans prise accessoire

D

3 outils très performants :

Jusqu'à 16 blancs d'œufs
Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade
Jusqu'à 4 kg de pâte à pain



OUTILS TOUT INOX



Crochet unique breveté Robot-Coupe avec galet pétrisseur permettant de retrouver la qualité de travail d'un véritable pétrin.

A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

RM8 Batteur Mélangeur - Monophasé 230/50/1. Puissance 700 Watts - Vitesse 60 à 600 tr/mn. Modèle de table équipé d'une cuve inox de 7,6 litres avec poignée. Basculement de la tête permettant un dégagement total des outils.

C CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	700 Watts
Données électriques	230V/50/1 - 4,1 Amp Prise fournie
Vitesse	60 à 600 tr/mn
Dimensions (LxPxH)	320 x 513 x 405 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	17 kg
Référence	26230D

NORMES

EN 12100-1 et 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 454+A1 2010-02, EN 12852, EN 60529-2000 : IP55 et IP34

E CARACTERISTIQUES ET BENEFICE

BATI

- Capot en matériau composite.
- Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone ventilé pour une grande longévité et une parfaite stabilité.
- Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils.

CUVE ET OUTILS

- Cuve inox grande capacité de 7,6 litres. Mise en place facile de la cuve.
- Cuve avec poignée, facile à manipuler.
- Nouvel écran de protection conforme aux nouvelles normes CE.
- 3 outils inox fouet, palette et spirale.
- Forme de l'outil qui épouse parfaitement la forme de la cuve.
- Forme de la cuve très bombée qui favorise le travail de la pâte et permet de travailler de très petites quantités avec une qualité de résultat optimale.

RM8 SP



RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

