

RM8 SP sans prise accessoire

D

3 outils très performants :

Jusqu'à 16 blancs d'oeufs
 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

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.

NORMES

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

RM8 SP

G**RÉSERVATION**

230 V/50/1 - câble et prise fournis

