

RM5

**D**

3 outils très performants :

jusqu'à 10 blancs d'oeufs
Jusqu'à 1 kg de beurre pommade
Jusqu'à 1,2 kg pâte à pain**A DESCRIPTIF COMMERCIAL**

Batteur mélangeur de table 5,5 litres pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

RM5 Batteur Mélangeur - Monophasé 230/50/1. Puissance 550 Watts – Vitesse 50 à 500 tr/mn. Modèle de table équipé d'une cuve inox de 5,5 litres avec poignée et écran de protection doté d'une sécurité. Bâti métallique avec basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	550 Watts
Données électriques	230/50/1 -3,8 Amp Prise fournie
Vitesse	50 à 500 tr/mn
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	14 kg
Référence	26150D

E CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICE**BATI**

- Capot en matériau composite.
- Bâti métallique doté d'un moteur 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, capacité de 5,5 litres. Mise en place facile de la cuve.
- Cuve avec poignée, facile à manipuler.
- Ecran de protection avec dispositif de sécurité permettant de limiter les projections de farine.
- 3 outils fouet, palette et spirale
- Forme de l'outil qui épouse parfaitement la forme de la cuve
- Forme de la cuve très bombé qui favorise le travail de la pâte et permet de travailler de très petites quantités avec une qualité de résultat optimale.

ACCESOIRES INCLUS

- Une prise frontale pour accessoires usuels

NORMES

NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006,
NF EN 12853, NF EN 60529-2000 : IP55 et IP34

RM5

G**RÉSERVATION**

230 V/50/1 - câble et prise fournis

