

FICHA TÉCNICA

Referência 1332580020

Designação AMASSADEIRA 21LT/8KG 730X390X900MM 1,5KW 150/200RPM

AMASSADEIRA

KNEADER

PÉTRISSEUR



ATENÇÃO

**É OBRIGATÓRIO PARAR
SEMPRE O EQUIPAMENTO
ANTES DE ALTERAR A
VELOCIDADE!!!**



Referência	Medidas PxLxA (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332580020	730x390x900	21L 8KG	BR	-	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1,5KW	230V	50HZ	150-200 / 12-20 RPM			93KG	5603700254770

ANOTAÇÕES

2 Velocidades de mistura: 150 / 200 rpm.
Tigela rotativa: 12 / 20 rpm.
Os 2 modos de velocidade SLOW e HIGH permitem fazer todo o tipo de massa, desde massas delicadas a massas mais pesadas.
Tampa em grade que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento e previne o contacto accidental.
Temporizador digital integrado ajuda a eliminar o risco de mistura excessiva, proporcionando precisão e facilidade de uso.
Estrutura robusta em aço lacado.
Tigela de mistura, grade e acessório para amassar em inox.
Pés em borracha para minimizar a vibração.
Operação mais silenciosa, graças ao seu sistema acionado por correia que minimiza o ruído e o desgaste.

NOTES

658 / 5 000
2 Mixing speeds: 150 / 200 rpm.
Rotating bowl: 12 / 20 rpm.
The 2 speed modes SLOW and HIGH allow you to make all types of dough, from delicate doughs to heavier doughs.
Meshed lid that allows you to add ingredients during operation and prevents accidental contact.
Built-in digital timer helps eliminate the risk of over-mixing, providing accuracy and ease of use.
Robust structure in lacquered steel.
Stainless steel mixing bowl, grid and kneading attachment.
Rubber feet to minimize vibration.
Quieter operation thanks to its belt-driven system that minimizes noise and wear.

REMARQUES

2 vitesses de mélange : 150 / 200 tr/min.
Bol rotatif : 12 / 20 tr/min.
Les 2 modes de vitesse SLOW et HIGH vous permettent de réaliser tous types de pâtes, des pâtes délicates aux pâtes plus lourdes.
Couvercle grillagé qui permet de ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement et évite tout contact accidentel.
La minuterie numérique intégrée permet de éliminer le risque de mélange excessif, offrant précision et facilité de utilisation.
Structure robuste en acier laqué.
Bol mélangeur, grille et accessoire de pétrissage en acier inoxydable.
Pieds en caoutchouc pour minimiser les vibrations.
Fonctionnement plus silencieux grâce à son système de entraînement par courroie qui minimise le bruit et le usure.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS

PREPARAÇÃO

AMASSADEIRAS | BATEDEIRAS

EQUIPMENTS

PREPARATION

KNEADERS | FOOD MIXERS

ÉQUIPEMENTS

PRÉPARATION

PÉTRISSEURS | MIXEURS