

M20B

PÉTRIN PLANÉTAIRE

Robuste et dotée d'un moteur puissant, cette machine traite sans effort de grandes quantités de pâtes et de mélanges, garantissant des résultats constants à chaque utilisation.

Idéale pour les cuisines et boulangeries de taille moyenne.



Caractéristiques principales

- Idéal pour mélanger, pétrir et émulsionner
- Construction en acier inoxydable
- Entraînement par engrenages
- Transmission robuste et résistante à l'abrasion
- Commandes intuitives et faciles à utiliser

Accessoires

- Crochet **(NM20A55)**
- Batteur **(NM20A56)**
- Fouet **(NM20A56)**
- Bol **(NM20A59)**

Remarques

- Cette machine n'est pas adaptée à la préparation de pâte à pizza, à pita ou à pain.
- Évitez de mélanger la pâte à vitesse moyenne ou élevée afin d'éviter tout dommage.
- Arrêtez toujours la machine avant de changer de vitesse.

Spécifications techniques

Modèle	M20B
Tension	110V
Fréquence	60 Hz
Puissance	1.1 kW
Phase	Single
Capacité	20 L (21.1 quarts)
Vitesse de mélange	113/168/386 (r/min)
Capacité maximale de pétrissage	13.2 lbs (6 kg)
Poids net	216 lbs (98 kg)
Poids brut	242.5 lbs (110 kg)
Dimensions	22.4" x 18.5" x 30.7"
Dimensions d'expédition	23.6" x 20.4" x 36.2"
Garantie	1 an pièces et main-d'œuvre



FABRIQUÉ EN CHINE

V.06.05.2025

