



FOUET BM-270

Fouet professionnel compact pour un usage discontinu. Sert à fouetter dans des cuves jusqu'à 15 l.



INCLUS

- ✓ Bloc-moteur.
- ✓ Outil-fouet BB-250.

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 250 W
 Capacité maximale du récipient: 15 l
 Vitesse (dans liquide) r.p.m.: 130 rpm - 1500 rpm

Longueur

- ✓ Longueur bras batteur: 300 mm
 - ✓ Longueur totale: 575 mm
- Poids net: 2.5 Kg
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

MODÈLES DISPONIBLES

3030081 Fouet BM-270 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

ACCESSOIRES

- Bras-mixeur BS de 290 mm

DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable avec une puissance de 250 W et un outil-fouet.

- ✓ Idéal pour le travail dans des cuves jusqu'à 15 litres de capacité.
- ✓ Vitesse variable.
- ✓ Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité.
- ✓ Outil-fouet : pour la préparation de blancs en neige, meringues, chantilly, sauce mayonnaise et génoise, omelettes, pâte à crêpe, soufflés, etc.
- ✓ Possibilité d'ajouter bras mixer BS
- ✓ Bras entièrement inox.
- ✓ Montage et démontage des bras simple et rapide, sans besoin d'utiliser des outils
- ✓ Design ergonomique.
- ✓ Fonctionnement simple, nettoyage facile.
- ✓ Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments).



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
 P.A.E. les Joncaux
 Bât. des Transitaires, bureau C
 64700 - Hendaye
 france@sammic.com
 Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
mise à jour 22/03/2019