

ALPHAMIX 2

8 LITRES

SIMPLICITÉ D'UTILISATION :

La monte et baisse de cuve est associée au mouvement de l'écran de sécurité : le relevage de l'écran fait descendre la cuve, son abaissement verrouille la cuve en position de travail.

Les commandes à touches sensibles sont pratiques et claires : marche 1, arrêt 0, vitesse +/-.

La cuve inox est très facile à mettre en place, elle est automatiquement verrouillée sur l'arceau en position haute.



QUALITÉ DU TRAVAIL :

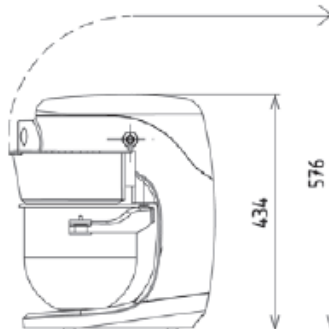
Le mouvement planétaire effectué par l'outil dans la cuve balaie de façon optimale le fond et la paroi. Que ce soit en pâtisserie ou en cuisine, comme batteur d'appoint ou outil à usage journalier, le batteur Alphamix saura effectuer tous vos travaux.



CARACTÉRISTIQUES :

Bâti en fonte d'aluminium. Ecran de sécurité transparent en polycarbonate. Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une contenance de 5,5 L. Outils en fonte d'aluminium et acier inoxydable : fouet, palette, crochet.

Moteur monophasé 50 Hz. Puissance 500 W. Alimentation 230 V / 2,3 A.



ROBUSTESSE :

Le batteur Alphamix possède un bâti très stable en fonte d'aluminium dans lequel sont logés les éléments mécaniques et électriques, à l'abri des projections d'eau et de farine.

Le fouet, la palette et le crochet à pâte sont largement dimensionnés et très solides. Une sonde thermique protège le moteur en cas accidentel de surchauffe.



FACILITÉ D'ENTRETIEN :

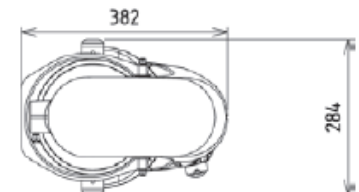
Les surfaces lisses, sans aucun angle vif, l'absence de visserie facilitent son nettoyage.

Il est également facile à déplacer et à ranger grâce à la forme ergonomique de son bâti et notamment grâce à une poignée pour une prise en main sûre à l'arrière.



PRISE D'ACCESSOIRES :

Elle transforme le batteur en robot polyvalent grâce aux options disponibles : hachoir, coupe-légumes et la plupart des accessoires à manchon carré 10 x 10 existants.



| | Code |
|---------------------|--------|
| Alphamix, 230 volts | 210601 |