



CUISINE PROFESSIONNELLE

Batteur mélangeur 10L cuve de Ø 26 cm - PIMAK - BM.10S

Le batteur mélangeur BM.10S de PIMAK est idéal pour les petites productions ou préparations en cuisine professionnelle. Sa cuve en acier inoxydable de 10 litres et son design facile à nettoyer garantissent hygiène et performance.

Caractéristiques :

Cuve, spirale, palette et batteur en acier inoxydable.

Couvercle transparent pour un contrôle visuel. Option d'affichage numérique.

Puissance : 0,55 / 0,7 kW, Tension : 220-380 V Hz

Compact et efficace, ce batteur mélangeur est parfait pour le pétrissage, le mélange et la préparation de pâtes ou crèmes dans un espace réduit.

Palette et batteur :

- Couvercle de chaudière transparent
- Option d'affichage numérique



Reference	BM.10S
Nom du produit	Batteur mélangeur
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	54x41,5x66cm
Poids	54 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ Contactez-nous : 01 48 48 53 98

🌐 Plus d'infos : www.pimak.online

✉ E-mail : france@pimak.com