



CUISINE PROFESSIONNELLE

Batteur mélangeur 60L cuve de Ø 60 cm - PIMAK - BM.60S

Le batteur mélangeur BM.60S de PIMAK est conçu pour les professionnels exigeants. Sa grande cuve en acier inoxydable de 60 litres permet de traiter d'importants volumes tout en assurant une hygiène parfaite et un nettoyage facile.

Caractéristiques :

Cuve, spirale, palette et batteur en acier inoxydable.

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

Puissance : 1 – 2,3 kW selon réglage, Tension : 220-380 V Hz

Polyvalent et performant, le BM.60S garantit un pétrissage homogène pour toutes vos préparations boulangères et pâtisseries.



Reference	BM.60S
Nom du produit	Batteur mélangeur
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	84×63×105cm
Poids	160 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