

Pétrin mélangeur à viande MIX65E, Talsabell

0109052480



Descriptif

Mélangeur à viande professionnel de la marque **Talsabell**.

Tout en inox, la cuve de 65L permet de travailler de 7 kg à 45 kg de viande.

Vos préparations bouchères et charcutières sont mélangées de façon homogène et sans effort.

Facile à utiliser et à nettoyer le **pétrin mélangeur MIX65E** est le compagnon idéal des bouchers.

Modèle économique possédant 1 moteur.

Ce **mélangeur sur socle** possède un système de bras breveté. Ainsi pendant que l'une des 2 branches extrait le produit du fond de la cuve et le remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, ce qui réduit ainsi le temps de **pétrissage de votre viande**. Le **petrin de bouchers Talsabell** répond aux attentes d'efficacité des professionnels.

Avantages :

- Le produit n'est pas frotté contre la cuve.
- Tête équipée d'un ressort pneumatique.
- Arrêt dès l'élévation du couvercle.
- Cuve basculante pour nettoyage aisé.
- Couvercle transparent résistant avec entrées pour les additifs.
- Marche-arrêt par interrupteur de sécurité.
- Vitesse de mélange réglable par un frein situé dans la partie inférieure de la cuve..
- Socle à roulette pour déplacer le mélangeur facilement.

Dimensions avec bras levé et cuve inclinée : 66x129x130 cm



Caractéristiques

H.	103 cm	Matière	Inox
L.	66 cm	Norme CE	1
Profondeur (cm)	95	Puissance	330 w
Poids	100 kg	Quantité de travail max (kg)	45
Capacité	65 l	Quantité de travail mini (kg)	7