

FICHE TECHNIQUE

Préparation — Appareils électriques

Robot Hotmix Pro Gastro

Hotmix mixer-cuiseur pro gastro 2L.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Référence iBoulange	MA-212502
Référence Matfer	212502
Marque	Matfer — Hotmix
Matière	Acier inoxydable
Couleur	Inox — finition brossé
Type	Hotmix
Hauteur	29,6 cm
Longueur	25,8 cm
Largeur	31,2 cm
Contenance	2 L
Puissance	1500 W
Tension	240 V
Poids net	11,421 kg
Pays d'origine	Italie
Code douane	85098000
Unité de vente	1
Code EAN	3334492125024

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Carrosserie, cuve et couteaux en acier inoxydable	■ Irremplaçable pour réussir de façon toujours homogène et régulière les sauces, les crèmes, les soupes
■ Température de travail réglable au degré près jusqu'à 190 °C	■ Moteur professionnel pouvant fonctionner en continu plusieurs heures
■ Tableau de commande à affichage LCD permettant de programmer manuellement le travail, de sélectionner les recettes pré-enregistrées et de paramétrer vos recettes personnelles via carte SD	■ Machine compacte, montée sur 4 pieds amortisseurs et stabilisateurs pour un fonctionnement silencieux
■ 160 recettes pré-enregistrées	■ Bol capacité 2 l
■ Puissance de chauffe 800 watts	■ Couvercle en matériau composite avec goulotte d'introduction pendant le travail
■ 23 vitesses de 120 à 12500 tours/min	

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr