

Equipement de patisserie professionnelle

Batteur pâtissier



VFM8



■ L'outil indispensable des professionnels comme des amateurs avertis.

L'action du pétrissage est aussi importante que le choix des ingrédients.

Depuis toujours, les pâtissiers utilisent des batteurs (aussi appelés pétrins) pour réaliser leurs pains, brioches, viennoiseries et gâteaux.

■ Grâce au mouvement planétaire, à une vitesse parfaitement adaptée, variateur de vitesse 8 Vitesse, vous pouvez réaliser pains, brioches, meringues, crème chantilly et desserts absolument parfaits.

■ Les outils (CROCHET, FOUET, PALETTE) ainsi que la cuve sont entièrement en inox



Model	Dimension (cm)	Puissance (w)	Voltage	capacité bol	Tours minute	Poids net
VFM8	40x25x43	450	220	8L / 0,8 kgs	80 - 660	20 / 22 kgs

