

Equipement de patisserie professionnelle

Batteur mélangeur VFM 20



Le batteur mélangeur planétaire VFM 20, caractérisé par le confort d'utilisation et sa maniabilité.

Idéalement conçu pour des productions moyennes ou petites, pour tout type de préparations, pate a biscuit, pate pour gateaux ou pizza, préparations pour farces, mousse, crèmes et autres produits.

L'hygiène alimentaire garantie avec sa cuve et des accessoires entierelement en inox alimentaire



Model	Dimension (cm)	Puissance (w)	Voltage	capacité bol	Tours minute	Poids net
VFM20	54x42x76	750	220V / 380V	20L / 4 kgs	94 / 165 / 386	84 / 95 kgs

