

Equipement de patisserie professionnelle

Batteur mélangeur VFM 10



Le batteur VFM 10 vient compléter notre ligne de barreur entre le 20 et le 40 L

Le batteur VFM 10L, à bien su imposé sa place Il est devenu l'outil indispensable dans les laboratoires Idéal pour les moyennes capacité, vous réaliserez vos crèmes mousse, génoise et toutes vos recettes avec une très grande facilité



Model	Dimension (cm)	Puissance (w)	Voltage	capacité bol	Tours minute	Poids net
VFM10 L	43x32x66	450	220	10L / 1,7 kgs	130 / 233 / 415	55 / 64 kgs

