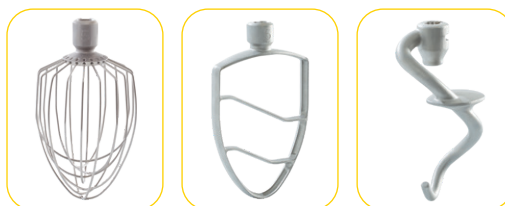


## RM5



### OUTILS TOUT INOX



**D**

3 outils très performants :

jusqu'à 10 blancs d'œufs  
Jusqu'à 1 kg de beurre pommade  
Jusqu'à 1,2 kg pâte à pain

**A**

### DESCRIPTIF COMMERCIAL

Batteur mélangeur de table 5,5 litres pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

**B**

### DESCRIPTIF TECHNIQUE

RM5 Batteur Mélangeur - Monophasé 230/50/1. Puissance 550 Watts - Vitesse 50 à 500 tr/mn. Modèle de table équipé d'une cuve inox de 5,5 litres avec poignée et écran de protection doté d'une sécurité. Bâti métallique avec basculement de la tête permettant un dégagement total des outils.

**C**

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	550 Watts
Données électriques	230/50/1 -3,8 Amp Prise fournie
Vitesse	90 à 600 tr/mn
Dimensions (LxPxH)	320 x 500 x 405 mm
Taux de recyclabilité	95%
Poids net	14 kg
Référence	26150D

### NORMES

NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006,  
NF EN 12853, NF EN 60529-2000 : IP55 et IP34

**E**

### CARACTERISTIQUES ET BENEFICE

#### BATI

- Capot en matériau composite.
- Bâti métallique doté d'un moteur ventilé pour une grande longévité et une parfaite stabilité.
- Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils

#### CUVE ET OUTILS

- Cuve inox, capacité de 5,5 litres. Mise en place facile de la cuve.
- Cuve avec poignée, facile à manipuler.
- Ecran de protection avec dispositif de sécurité permettant de limiter les projections de farine.
- 3 outils inox fouet, palette et spirale
- Forme de l'outil qui épouse parfaitement la forme de la cuve
- Forme de la cuve très bombée qui favorise le travail de la pâte et permet de travailler de très petites quantités avec une qualité de résultat optimale.

#### ACCESSOIRES INCLUS

- Une prise frontale pour accessoires usuels
- Entraînement carré de 10 à 12 mm

# RM5

G

## RÉSERVATION

230V/50/1 - câble et prise fournis

