

# Batteurs mélangeurs



SM-101



SM-202



SM-401



SM- 600 C



PALETTE



CROCHET



FOUET

## La gamme des batteurs-mélangeurs SINMAG :

- SM-101 / 10 litres
- SM-202 / 20 litres
- SM-401 / 40 litres
- SM-600c / 60 litres

## La gamme possède toutes les fonctions nécessaires à la préparation de diverses pâtes et crèmes

- Pâtes brisées et sucrées
- Viennoiseries et biscuiterie
- Crèmes et sauces légères et épaisses

## Les batteurs-mélangeurs SINMAG se distinguent par les caractéristiques suivantes:

- Une structure robuste en alliage de fonte avec revêtement
- 3 vitesses sans prise de mouvement
- Livré avec 01 fouet, 01 crochet, 01 palette, 01 cuve en acier inoxydable

La gamme des batteurs-mélangeurs SINMAG fonctionne à vitesse mécanique (plage de vitesse de 79 à 525 tour/minute)

Code produit	Capacité (L)	Pâte ferme (kg)	Pâte molle (kg)	Puissance (kw)	Vitesse (tr/min)	Poids (kg)	Dimensions ( LxPxH cm )
SM-101	10	2,5	3,5	0,25	148/307/509	65	38x43x70
SM-202	20	4,5	7	0,375	125/283/525	90	43x53x83
SM-401	40	10	14	0,75	120/239/464	170	62x67x100
SM-600c	60	15	17,5	2,8	79/109/143/216	280	56x70x133
Accessoires	1 cuve, 1 fouet, 1 palette, 1 crochet et 1 porte cuve pour le batteur 60 litres						