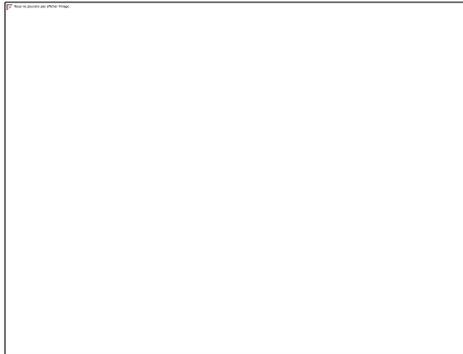


BRANDT

ROBOT AVEC DOUBLE PÉTRINS

Quelle est la différence par rapport à une autre marque ?



LES DOUBLE PÉTRINS: les double pétrins vous permet de préparer la pâte comme vous la pétrissiez avec vos mains. Pour mélanger et pétrir les pâtes (pain, pizza, pâtes fraîches).

NOUVEAU 2022 :
- Bol mélangeur de plus grande capacité (5,5 L au lieu de 4,7 L)
- Amélioration des accessoires (système de

Inclu

1. Base (fonte d'aluminium laquée)
2. Double pétrins
3. Batteur à bords avec revêtement en silicone
4. Fouet
5. couvercle anti-projections
6. Bol en inox 5,5 L



- 1) Bol de 5,5 L en inox avec poignée : facile à déplacer
- 2) Corps en fonte d'aluminium laquée
- 3) Accessoires amovibles en aluminium avec revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile
- 4) Fonctionnalité « mixeur planétaire » (usage professionnel)
- 5) 8 vitesses avec fonction 'pulse'
- 6) Puissant et silencieux
- 7) Pieds antidérapants
- 8) 31 x 20,4 x 24,8 cm (7,1 kg)
- 9) 220-240 V - 1000 W

Packing details:

G/B taille(cm): 47 x 29,5 x 40,5 cm Pcs par 1pc

Toute la gamme d'accessoires compatible est incluse

W/B taille(cm): 48 x 30,5 x 41,6 cm taille 31 x 20,4 x 24,8 cm

CTN N/W.: 7,1 kg

CTN G/W: 8,6 kg