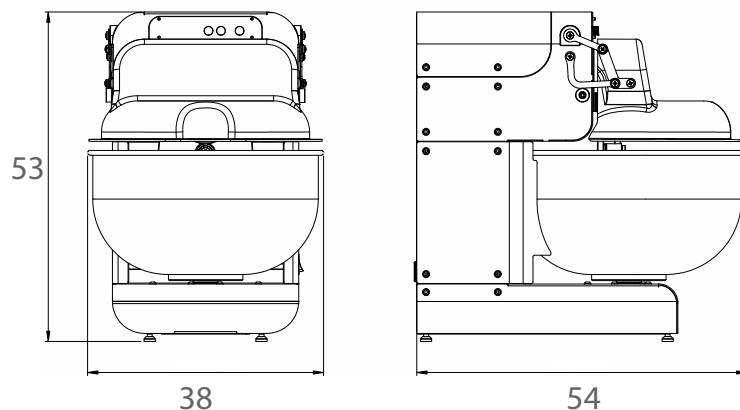
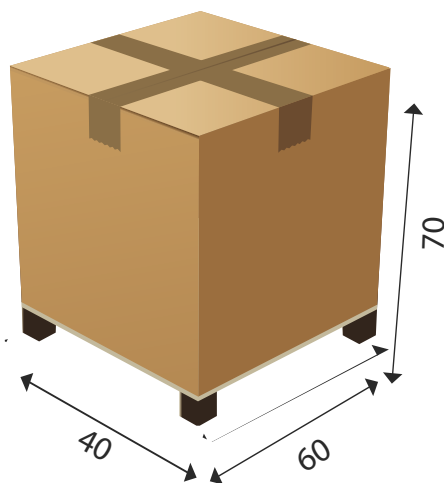


Caractéristiques techniques Miss Baker® PRO XL:



Dimensions maximum de la Miss Baker® PRO XL en cm



Miss Baker® PRO XL	
Capacité de farine	0,6 - 3,5 kg
Capacité de pétrissage*	1 - 9 kg**
Volume de la cuve	20 litres
Dimensions de la cuve	Ø 36 - h 20
Alimentation	230 V monophasé
Puissance	500 W
Vitesse des bras	de 35 à 70 tr/min
Dimensions pétrin LxPxH (cm)	38x54x53
Dimensions emballage LxPxH (cm)	40x60x70
Poids pétrin / Poids avec emballage	39 kg / 49 kg
Code	MS0623059

*La capacité de pétrissage se réfère à un rapport farine/liquide de 1 : 0,6 et peut varier selon la recette

**La capacité de pétrissage maximale se réfère à des pâtes très hydratées et pour des produits à gros levain

Pour les pâtes dures - hydratation inférieure à 55% - comme les pâtes aux œufs et le levain, réduisez la capacité maximale de farine de 50%