

# BATTEUR-MÉLANGEUR

## Définition

Appareil destiné à fouetter, pétrir, mélanger tous types de préparations..


## Contraintes techniques

- Prévoir un plan de travail adapté pour les modèles de table.
- Prévoir un emplacement au sol pour les modèles au-delà de 10 litres.

## Descriptif technique

Capacité exprimée en litre de cuve (capacité utile = 50%), en poids de farine avec % de détrempe.



Impact	Critères communs	Critères spécifiques	
<b>Impact ergonomique et fonctionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuve inox, pour une meilleure nettoyabilité, équipée de trois outils (fouets, palettes, crochet)</li><li>• Machine à vitesse variable</li><li>• Possibilité pour les machines supérieures à 10 litres d'avoir des vitesses pré-sélectionnées.</li><li>• Présence d'une grille de protection.</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Ecran plein de protection contre la folle farine.</li><li>• Chariot de cuve à partir de 20 litres.</li><li>• Pour les machines supérieures à 10 litres : possibilité de réduction de cuve.</li></ul>