

eurodib

M10ETL



Easily prepare delicious recipes with our smallest planetary mixer. This compact mixer delivers high-performance mixing capabilities, effortlessly blending ingredients without sacrificing valuable kitchen space.

FEATURES

- This mixer is an essential appliance for every commercial kitchen designed to handle recipes with ease.
- Its durable stainless steel construction guarantees long-term reliability and consistent performance.
- The intuitive controls make operation simple and user-friendly.
- It offers exceptional value while ensuring quality assurance for professional results.
- This mixer is **NOT** suited for mixing bread or pizza dough.




PARTS AND
LABOR

CAPACITY CHART

Bowl size:	10.5 qt. (10 L)
Egg whites:	0.5 qt. (0.5 L)
Marshmallow:	1.1 lb (0.5 kg)
Cake batter:	7.7 lb (3.5 kg)
Cookie dough:	6 lb (2.8 kg)
Bread dough:	NOT SUITABLE
Pizza dough:	NOT SUITABLE

SPECIFICATIONS

Power:	110 V, 600 W, 6 A, 5-15P
Capacity:	10.5 qt. (10 L)
Bowl depth:	12.5" (32 cm)
Bowl diameter:	10.5" (27 cm)
Mixing speeds:	67/189/362 rpm
Max. kneading capacity:	4.4 lb/h (2 kg/h)
Dimensions:	
Length:	19.4" (49 cm)
Width:	14.9" (37 cm)
Height:	26" (66 cm)

Connection:  (110 V)

Net weight: 143 lb (65 kg)

Shipping dimensions:
Length: 40" (101 cm)
Width: 32" (81 cm)
Height: 47" (119 cm)

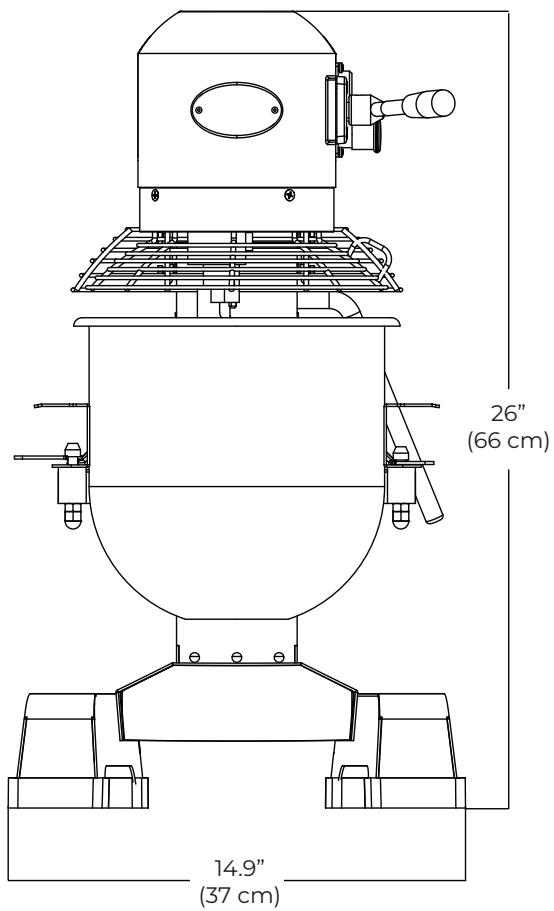
Shipping weight: 185 lb (83 kg)

Included accessories

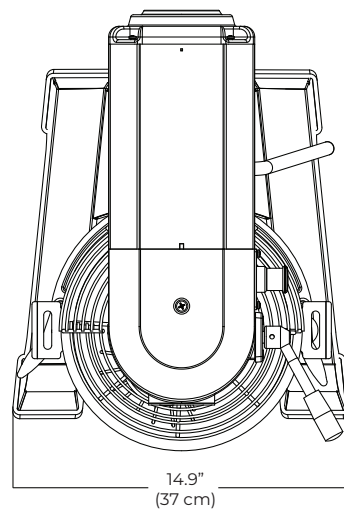
- Spiral hook
- Whip
- Beater



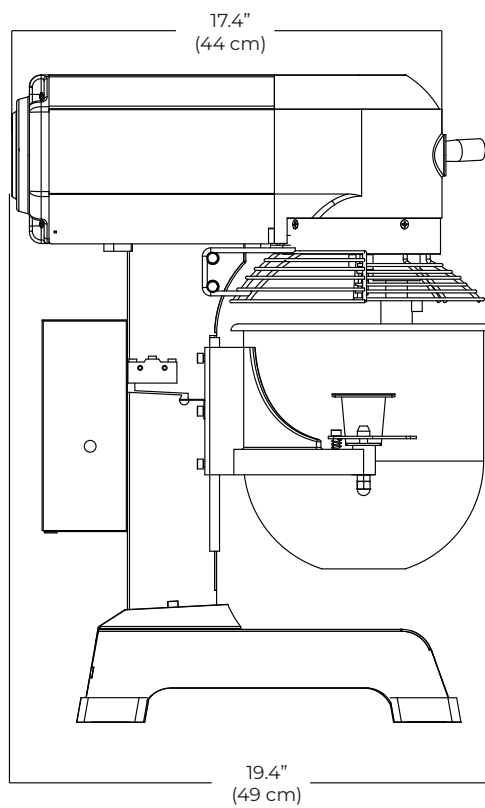
FRONTAL VIEW



TOP VIEW



LEFT VIEW



eurodib

M10ETL



Préparez facilement de délicieuses recettes avec notre plus petit mélangeur planétaire. Cet appareil compact offre des capacités de haute performance, mélangeant sans effort les ingrédients sans sacrifier l'espace précieux de la cuisine.

CARACTÉRISTIQUES

- Un appareil essentiel pour toutes les cuisines commerciales, conçu pour traiter toutes sortes de recettes avec facilité.
- Sa construction en acier inoxydable durable garantit une fiabilité à long terme et des performances constantes.
- Les commandes intuitives rendent l'utilisation simple et conviviale.
- Il offre une valeur exceptionnelle tout en garantissant une assurance qualité pour des résultats professionnels.
- Ce mélangeur ne convient **PAS** pour la préparation de pâte à pain ou à pizza.




PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

TABLEAU DES CAPACITÉS

Format du bol :	10,5 pte (10 L)
Blancs d'œufs :	0,5 pte (0,5 L)
Guimauve :	1,1 lb (0,5 kg)
Pâte à gâteau :	7,7 lb (3,5 kg)
Pâte à biscuit :	6 lb (2,8 kg)
Pâte à pain :	NE CONVIENT PAS
Pâte à pizza :	NE CONVIENT PAS

SPÉCIFICATIONS

Puissance :	110 V, 600 W, 6 A, 5-15P
Capacité :	10,5 pte (10 L)
Profondeur du bol :	12,5 po (32 cm)
Diamètre du bol :	10,5 po (27 cm)
Vitesse :	67/189/362 rpm
Capacité maximale de pétrissage :	4,4 lb/h (2 kg/h)
Dimensions :	
Longueur :	19,4 po (49 cm)
Largeur :	14,9 po (37 cm)
Hauteur :	26 po (66 cm)

Connexion : 
(110 V)

Poids net : 143 lb (65 kg)

Dimensions d'expédition :
Longueur : 40 po (101 cm)
Largeur : 32 po (81 cm)
Hauteur : 47 po (119 cm)

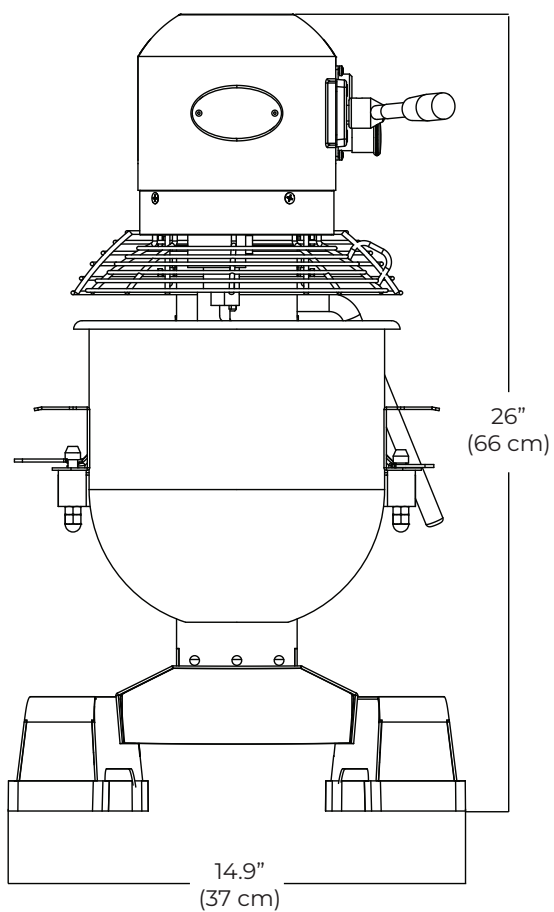
Poids d'expédition : 185 lb (83 kg)

Accessoires inclus

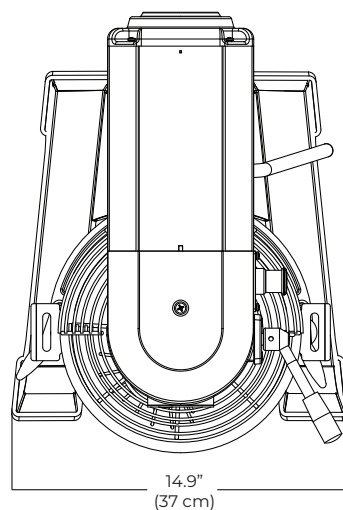
- Crochet
- Fouet
- Batteur



VUE AVANT



VUE DE DESSUS



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

