

# Breville®

SKU: BEM825 | RRP: \$649.99 (CA)



# the Bakery Chef™

## Product Description:

This commercial quality mixer with double sided scraper beater will give you chef quality baking results. Watch while this heavy duty mixer does all the hard work for you. The powerful 550W torque motor and metal gears is suited for the heaviest doughs and batters, creating consistently perfect results.

With a glass bowl and a complimentary polished stainless Steele mixing bowl that's optimal for processing smaller quantities.

## Product Technical Specs:

- Double sided scraper beater:** This patented design cuts mixing time down by 60%. For quicker, better results and less clean up.
  - Mixing System:** The Planetary Mixing Action is the same mixing action used by patisseries and bakeries
  - Load Sensing Technology:** Detects when heavy doughs and batters are being mixed and automatically adjust the power to maintain the selected speed
  - Motor Protection System:** Prevents motor burnout if mixer is accidentally overloaded - mixer can easily be reset.
  - LCD Display:** Counts up when mixing starts, or use the arrow buttons to set timer to count down.
  - Includes:** Splash Guard and Pouring Shield
  - Pause Button:** Rotate dial to PAUSE to temporarily stop mixing and pause the timer
  - Mixing Light:** The light that illuminates from under the mixer head and a clear glass borosilicate bowl means you can keep an eye on the mix.
  - Bowl Capacity:** 4.7L Borosilicate Glass Bowl & 3.8L Stainless Steel Bowl
  - Settings:** 12 Speeds Settings from kneading to whipping
  - Construction Materials:** Die Cast Metal Mixer Body, 4.7L Borosilicate Glass Bowl, 3.8L Stainless Steel Bowl
  - Included Accessories:** Scraper beater, Standard flat beater, Dough hook, Wire whisk, Splash guard, Spatula
- 
- Voltage:** 110 - 120 Volts
  - Wattage:** 550 Watts
  - Unit Weight (lb / kg):** 22.4 lb / 10.9 kg
  - Master Carton Weight (lb / kg):** 30.4 lb / 13.7 kg
  - Gross Shipping Weight (lb / kg):** 25.2 lb / 11.45 kg
  - Units per Carton:** 1
  - Units per 20 Feet:** 336
  - Units per 40 Feet:** 372
  - Units per 40 Feet HQ:** 875
  - Shipper Dimensions (HxWxL in / mm):** 20.5" x 12.5" x 30.4" / 520 x 310 x 490 mm
  - Product Dimensions (HxWxL in / mm):** 15" x 11" x 15" / 381 x 279 x 381 mm
  - Display Box Dimensions (HxWxL in/mm):** 19.4" x 11.4" x 18.5" / 495 x 292 x 470 mm

## Model Available In:

COLOR	PRODUCT SKU
Damson Blue	BEM825DBL1BCA1
Royal Champagne	BEM825RCH1BCA1
Sea Salt	BEM825SST1BCA1
Black Truffle	BEM825BTR1BCA1

## Available Product Videos



## Product Warranty:

1 Year Repair with 5 Year Motor Warranty



SKU: BEM825 | RRP: \$649.99 (CA)

# the Bakery Chef™



## Specification Information:

### BEM825BTR1BCA1

- **UPC Number:** 021614803054
- **GTN14 Code:** 10021614803051

### BEM825DBL1BCA1

- **UPC Number:** 021614802750
- **GTN14 Code:** 10021614802757

### BEM825RCH1BCA1

- **UPC Number:** 021614803078
- **GTN14 Code:** 10021614803075

### BEM825SST1BCA1

- **UPC Number:** 021614801647
- **GTN14 Code:** 10021614801644

# Breville®

UNITÉ STOCK : BEM825 | PDS : \$649.99 (CA)

# the Bakery Chef™



## Description du produit :

Ce malaxeur robuste de calibre commercial et muni d'un batteur racleur bilatéral vous assure des résultats de cuisson digne d'un chef. Regardez-le faire tout le travail pour vous. Le puissant moteur de 550 W et l'engrenage métallique conviennent au mélange de pâtes épaisses et vous assurent des résultats parfaits à tout coup.

Offert avec un bol de mélange en verre et un bol supplémentaire en acier inoxydable poli, idéal pour traiter de petites quantités.

## Fiche technique du produit :

- Batteur racleur bilatéral** : Ce design breveté réduit le temps de mélange de 60 % et assure de meilleurs résultats rapidement et moins de nettoyage.
  - Système de malaxage** : L'action de mélange planétaire est identique à celle utilisée dans les pâtisseries et les boulangeries.
  - Technologie de détection de la charge** : Déetecte le mélange de pâtes épaisses et ajuste automatiquement la puissance pour maintenir la vitesse sélectionnée.
  - Système de protection du moteur** : Empêche le moteur de brûler si le malaxeur est surchargé d'une manière forte - l'appareil peut facilement être réinitialisé.
  - Écran ACL** : Compte progressif au début du mélange. Vous pouvez aussi utiliser les touches fléchées pour régler la minuterie du compte à rebours.
  - Inclus** : Écran antiéclaboussures et bec verseur
  - Bouton Pause** : Tournez le cadran à PAUSE pour arrêter temporairement le mélange et mettre le compteur en pause.
  - Lampe de mélange** : La lampe sous la tête du moteur éclaire le bol en verre clair borosilicaté et vous permet de garder l'œil sur le mélange.
  - Capacité du bol** : Bol en verre borosilicaté de 4,7 L et bol en acier inoxydable de 3,8 L
  - Réglages** : 12 réglages de vitesse allant du pétrissage au fouettage
  - Matériaux de fabrication** : Boîtier en métal moulé, bol en verre borosilicaté de 4,7 L et bol en acier inoxydable de 3,8 L
  - Accessoires inclus** : Batteur racleur, batteur plat standard, crochet pétrisseur, fouet à fil, écran antiéclaboussures, spatule.
- 
- Tension** : 110 - 120 Volts
  - Puissance** : 550 Watts
  - Poids du produit (lb / kg)** : 22,4 lb / 10,9 kg
  - Poids du carton principal (lb/ kg)** : 30,4 lb / 13,7 kg
  - Poids brut à l'expédition (lb / kg)**: 25,2 lb / 11,45 kg
  - Unités par carton** : 1
  - Unités par 20 pieds** : 336
  - Unités par 40 pieds** : 372
  - Unités par 40 pieds HQ** : 875
  - Dimensions du carton à l'expédition (HxLxP po / mm)** : 20,5x12,530,4 po / 520 x 310 x 490 mm
  - Dimensions du produit (HxLxP po / mm)** : 15x11x15 po / 381 x 279 x 381 mm
  - Dimension de la boîte-présentoir (HxLxP po / mm)** : 19,4x11,4x18,5 po / 495 x 292 x 470 mm

## Modèles disponibles :

COULEURS	UNITÉ STOCK
	Bleu Damas BEM825DBL1BCA1
	Champagne royal BEM825RCH1BCA1
	Sel de mer BEM825SST1BCA1
	Truffe noire BEM825BTR1BCA1

## Vidéos disponibles du produit :



## Garantie du produit :

Garantie d'un an sur les réparations et de 5 ans sur le moteur



UNITÉ STOCK : BEM825 | PDS : \$649.99 (CA)

# the Bakery Chef™



## Informations spécifiques :

### BEM825BTR1BCA1

- Numéro CUP : 021614803054
- Code GTN14 : 10021614803051

### BEM825DBL1BCA1

- Numéro CUP : 021614802750
- Code GTN14 : 10021614802757

### BEM825RCH1BCA1

- Numéro CUP : 021614803078
- Code GTN14 : 10021614803075

### BEM825SST1BCA1

- Numéro CUP : 021614801647
- Code GTN14 : 10021614801644