


FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	130
largeur (mm)	576
profondeur (mm)	748
hauteur (mm)	1189

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
BATTEUR PLANÉTAIRE avec BOL INOX 20 litres, équipé du SYSTÈME INVERTER :

- **puissant , robuste et flexible** grâce au **contrôle progressif de la vitesse géré par inverter** ;
- **machine adaptée aux utilisations les plus exigeantes** et idéale pour tous ceux qui veulent quelque chose de plus ;
- **dédié au monde de la pâtisserie**, c'est l'outil idéal pour ceux qui veulent une machine performante, fiable, sans compromis sur laquelle ils peuvent toujours compter ;
- **le système Inverter** permet **une régulation précise du nombre de tours** et peut s'adapter à n'importe quelle tâche, qu'il s'agisse d'utiliser un fouet, une spatule ou un crochet ;
- **structure en menuiserie émaillée massive** ;
- **Boutons en acier inoxydable IP 6** ;
- **Minuterie 0-30 minutes** et ∞ ;
- **Rpm 120-400** (tours par minute) ;
- **3 accessoires de préparation facilement remplaçables** : **spatule** et **crochet** en fonte d'aluminium / **fouet** en fonte d'aluminium et acier.

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-MARTE20	Mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, commandes en acier inoxydable IP 67, système Inverter, 120-400 tr/min, V.230/1, Kw.1,5, Poids 130 kg, dim.mm.576x748x1189h	€ 2.717,73 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



TECHNOCHEF.IT

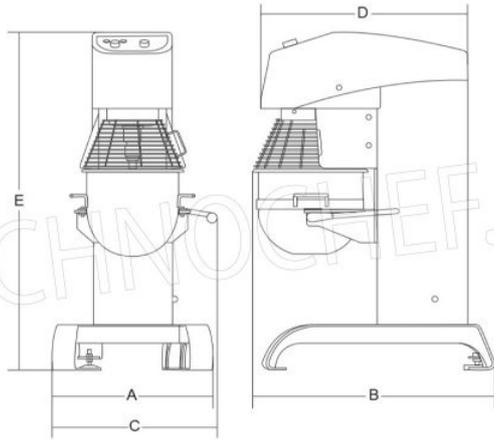


TECHNOCHEF.IT





Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



TECHNO CHEF.IT



	Watt	l.p.m.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Marte 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1199	130	-