


**FICHE TECHNIQUE**

<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,5
<b>poids net (Kg)</b>	130
<b>largeur (mm)</b>	576
<b>profondeur (mm)</b>	748
<b>hauteur (mm)</b>	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
<b>SI-MARTE20</b>	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	<b>€ 2.717,73</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours



TECHNOCHEF.IT

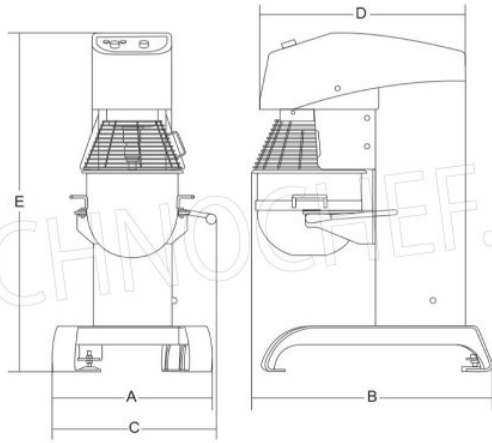


TECHNOCHEF.IT





Comandi inox IP 67  
*Stainless steel IP 67 protected controls*



TECHNO CHEF.IT



	Watt	1ph	L.p.m.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Marte 20</b>	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1199	130	-	-