



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,325
poids net (Kg)	15
poids brut (Kg)	17
largeur (mm)	250
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	420

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 7,5 lt, Ligne BAKER PM :

- **structure peinte résistante aux rayures ;**
- **bol , crochet , spatule et fouet en acier inoxydable AISI 304 ;**
- couvercle de réservoir grillé en acier inoxydable;
- moteur asynchrone;
- outils et baignoire à démontage rapide;
- **variateur de vitesse électronique avec transmission par courroie et engrenages ;**
- **tête relevable ;**
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;
- facilement lavable.

Inclus :

- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir 7,5 l.
- Dimensions de la cuve ø235x205
- Pâte brisée 1.0
- Crème fouettée au volume
- Génoise 8 œufs

- Blancs d'œufs 10 œufs
- Vitesse Tours/tr/min - 40/250

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PM7	Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 7,5 l, ligne BAKER PM, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, variateur de vitesse électronique, V.230/1, Kw.0,325, poids 15 kg, dim.mm.250x420x420h	€ 565,21 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours



