


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,45
poids net (Kg)	56
poids brut (Kg)	69
largeur (mm)	452
profondeur (mm)	432
hauteur (mm)	606

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL pour COMPTOIR 10 lt., Monophasé, 3 VITESSES :

- machines pour différents types de pâte , tels que **pizza , pain , biscuits , croissants , brioches , choux à la crème , génoise , pâte brisée , meringues , purées , mayonnaise , sauces diverses , crème fouettée** , etc.
- structure recouverte d'une peinture résistante aux rayures ;
- **bol, fouet et couvercle grillagé en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **spirale et spatule en aluminium ;**
- **micro-interrupteur sur couvercle et cuve ;**
- cuve amovible;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 rapports avec transmission par engrenages :**
 - **1ère vitesse - 113 tr/min ,**
 - **2ème vitesse - 184 tr/min ,**
 - **3ème vitesse - 341 tr/min ;**
- **raccord rapide d'outil ;**
- protection moteur exclue.

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------	-------------	----------------

FM-B10K

10 lt. Batteur planétaire EASYLINE, avec bol, fouet et couvercle grill en acier inoxydable, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V. 230/1, Kw. 0,45, Poids 56 Kg, dim. mm. 452x432x606h

€ 653,05

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours