



#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	85
<b>poids brut (Kg)</b>	104
<b>largeur (mm)</b>	530
<b>profondeur (mm)</b>	496
<b>hauteur (mm)</b>	780

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**BATEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL pour PLANCHER, 20 lt., gamme EASYLINE, disponible en versions MONOPHASÉ et TRIPHASÉ :**

- 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 - 108 tr/min ,**
  - **2ème vitesse - 199 tr/min ,**
  - **3ème vitesse - 382 tr/min ;**
- **raccord rapide d'outil ;**
- protecteur de moteur;
- **minuterie 0-60' .**

marquage CE

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM-B20K-M**

**Batteur mélangeur planétaire EASYLINE 20 lt.,  
avec cuve, fouet et couvercle grill en acier**

**€ 798,18**



inoxydable, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V.230/1, Kw.1,1, Poids 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours

**FM-B20K-T**



Batteur mélangeur planétaire EASYLINE 20 lt., avec cuve, fouet et couvercle grill en acier inoxydable, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V.400/3+N, Kw.1.1, Poids 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

**€ 798,18**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours