


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,1
poids net (Kg)	148
poids brut (Kg)	179
largeur (mm)	546
profondeur (mm)	512
hauteur (mm)	852

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL 30 lt, Triphasé, 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 - 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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-B30K	Batteur mélangeur planétaire 30 litres, gamme EASYLINE, avec cuve en acier inoxydable, fouet et couvercle grillagé, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V.400/3+N, Kw.1.1, Poids 148 Kg, dim.mm.546x512x852h	€ 1.378,66 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours