



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	151
poids brut (Kg)	182
largeur (mm)	622
profondeur (mm)	572
hauteur (mm)	970

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL 40 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 - 84 tr/min ,**
 - **2ème vitesse - 151 tr/min ,**
 - **3ème vitesse - 270 tr/min ;**
- **raccord rapide d'outil ;**
- protecteur de moteur;
- **minuterie 0-60' .**

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-B40K	Batteur mélangeur planétaire 40 lt, gamme EASYLINE, avec cuve en acier inoxydable, fouet et couvercle grillagé, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V.400/3+N, Kw.1,3, Poids 151 Kg, dim.mm.622x572x970h	€ 1.693,10 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours