



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	231
poids brut (Kg)	270
largeur (mm)	724
profondeur (mm)	652
hauteur (mm)	1300

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL 60 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 - 74 tr/min ,**
 - **2ème vitesse - 150 tr/min ,**
 - **3ème vitesse - 288 tr/min ;**
- **raccord rapide d'outil ;**
- protecteur de moteur;
- **minuterie 0-60' .**

Accessoires/Options :

- chariot d'extraction de baignoire

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-B60I	Batteur mélangeur planétaire 60 lt, ligne EASYLINE, avec cuve en acier inoxydable, fouet et couvercle grillagé, spirale et spatule en aluminium, 3 vitesses, V.400/3+N, Kw.1,5, Poids 231 Kg, dim.mm.724x652x1300h	€ 2.950,83 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours