



FICHE TECHNIQUE

puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	110
poids brut (Kg)	136
largeur (mm)	700
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	1200

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 lt, avec commandes mécaniques, variateur de vitesse et inverseur :

- Mélangeur planétaire avec **variateur de vitesse** , **commandes mécaniques** et **inverseur** ;
- convient à **différents types de pâtes** telles que **pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux à la crème, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée** , etc.
- structure revêtue d'une peinture anti-rayures, boîtier supérieur en ABS ;
- **bol, fouet et protège-bol en acier inoxydable AISI 304** ;
- **crochet et spatule en aluminium** ;
- microrupteur sur cuve et protection cuve ;
- **baignoire amovible** ;
- **raccord rapide d'outil** ;
- **vitesse : min.30 - max.120 tr/min** ;
- **minuterie mécanique 0÷30'** ;
- capacité du réservoir 20 litres;
- **disponible en versions monophasées et triphasées.**

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

FM-PLN20V/M

Mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, avec variateur de

€ 2.559,00



vitesse, commandes mécaniques et inverseur,
V.230/1, kW.0,75, Poids 110 kg,
dim.mm.700x500x1200h

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FM-PLN20V/T



Mélangeur planétaire avec cuve en acier
inoxydable de 20 litres, avec variateur de
vitesse, commandes mécaniques et inverseur,
V.400/3, kW.0,75, Poids 110 kg,
dim.mm.700x500x1200h

€ 2.711,37

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

