


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,1
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 litres :

- mélangeur planétaire avec **variateur à 3 vitesses** et **commandes mécaniques** ;
- machine pour **différents types de pâtes** telles que **pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux à la crème, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces diverses, 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** ;
- micro-interrupteur sur la cuve et protection de la cuve
- **baignoire amovible** ;
- capacité du réservoir 20 litres;
- **minuterie mécanique : 0÷30'** ;
- **vitesse : 30 - 60 - 120 tr/min** ;
- raccord rapide d'outil.

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------	-------------	----------------

FM-PLN20M

Batteur mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, commandes mécaniques, variateur à 3 vitesses, V.400/3, kW.0,5/0,75/1,1, Poids 110 kg, dim.mm.700x500x1200h

€ 2.341,31

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

