



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,7
<b>poids net (Kg)</b>	280
<b>poids brut (Kg)</b>	295
<b>largeur (mm)</b>	1000
<b>profondeur (mm)</b>	680
<b>hauteur (mm)</b>	1600

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 60 lt :**

- 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 60 litres;
- **minuterie mécanique : 0÷30'** ;
- **vitesse : 30 - 60 - 120 tr/min** ;
- raccord rapide d'outil.

##### **Accessoires/Optionnels :**

- Chariot porte-baignoires

**MARQUAGE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-PLN60M</b>	Batteur mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 60 litres, commandes mécaniques, variateur à 3 vitesses, V.400/3, kW.1,1/1,5/1,7, Poids 280 kg, dim.mm.1000x680x1600h	<b>€ 4.365,77</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-ACPLN60CAR</b> 	<b>Fimar - CHARIOT DE BAIGNOIRE</b>	<b>€ 406,34</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

