



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mélangeur planétaire de lt. 5, avec variateur de vitesse numérique continu, de pailasse :

- construit sur **une structure en acier** ;
- **Réservoir amovible en acier inoxydable** de lt. 5, diamètre 20 cm;
- **vitesse planétaire de 40 à 200 tr / min** avec **variateur numérique continu** ;
- farine max: Kg 1,1;
- commandes basse tension: 24 volts;
- **transmission par engrenages** .

Disponible sur demande :

- Réservoir supplémentaire en acier inoxydable de 5 l.

Inclus :

- fouet, spatule et spirale.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,25
poids net (Kg)	25
largeur (mm)	350
profondeur (mm)	400
hauteur (mm)	470

MODÈLES DISPONIBLES

CT-PL1605B



Mélangeur planétaire 5 litres, TOP Line

Mélangeur planétaire de 5 litres, TOP Line, avec variateur numérique de vitesse continue, plan de travail, complet avec fouet, spatule et spirale, V.230 / 1, Kw. 0,25, Poids 25 Kg, dim.mm.350x400x470h

€ 1.501,76

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

CT-PL1605BI



Mélangeur planétaire en acier inoxydable de 5 litres, TOP Line

Mélangeur planétaire en acier inoxydable de 5 litres, TOP Line, avec variateur numérique de vitesse continue, plan de travail, complet avec fouet, spatule et spirale, V.230 / 1, Kw.0.25, Poids 25 Kg, dim.mm.350x400x470h

€ 2.168,81

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours