


DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Le mélangeur planétaire de lt. 8, avec variateur de vitesse numérique continu, de pailasse :

- construit sur **une structure en acier** ;
- **Réservoir amovible en acier inoxydable** de lt. 8, diamètre 23 m;
- **vitesse planétaire de 40 à 200 tr / min** avec **variateur numérique continu** ;
- farine max: Kg 1,8;
- **commandes basse tension** : 24 volts;
- **transmission par engrenages** ;
- **également disponible avec structure en acier inoxydable** (code CT-PL168BI).

Disponible sur demande :

- réservoir supplémentaire en acier inoxydable de lt. 8;
- cuve en acier inoxydable lt. 5, double fond réfrigéré.

Inclus :

- fouet, spatule et spirale.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,37
poids net (Kg)	32
largeur (mm)	440
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	520

MODÈLES DISPONIBLES

CT-PL1608B**Mélangeurs planétaires de 8 litres, TOP Line**

Mélangeur planétaire lt.8, TOP Line, avec variateur numérique de vitesse continue, comptoir, complet avec fouet, spatule et spirale, V.230 / 1, Kw.0.37, Poids 32 Kg, dim.mm.440x480x520h

€ 1.778,78

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours**CT-PL1608BI****Mélangeur planétaire 8 l en acier inoxydable, TOP Line**

Mélangeur planétaire en acier inoxydable de 8 litres, TOP Line, avec variateur numérique de vitesse continue, plan de travail, complet avec fouet, spatule et spirale, V.230 / 1, Kw.0.37, Poids 32 Kg, dim.mm.440x480x520h

€ 2.168,81

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours