



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-B601	Mélangeur planétaire lt.60, ligne EASYLINE, avec bol, fouet et couvercle grillé en acier inoxydable, spatule spirale et aluminium, 3 vitesses, V.400 / 3 + N, Kw. 1,5, Poids 231 Kg, dim. mm.724x652x1300h	€ 2.950,83 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONNELLE
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL à partir de lt.60, Triphasé, 3 VITESSE :

- machines pour différents types de pâte , telles que **pizza , pain , biscuits , croissants , brioches , choux à la crème , génoise , sablés , meringues , purées , mayonnaise , diverses sauces , crème fouettée** , etc.;
- structure enduite de peinture anti-rayures;
- **bol, fouet et couvercle grillé en acier inoxydable AISI 304** ;
- **spatule spirale et aluminium** ;
- **microrupteur sur le couvercle et le bol** ;
- bol amovible;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses** avec **boîte de vitesses**:
 - **1ère vitesse - 74 tr / min** ,
 - **2e vitesse - 150 tr / min** ,
 - **3e vitesse - 288 tr / min** ;
- **outils d'accouplement rapide** ;
- la protection du moteur;
- **minuterie 0-60 ' .**

Accessoires / Optionnels :

- chariot d'extraction de cuve

Marque CE
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 + N
fréquence (Hz)	50

puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	231
poids brut (Kg)	270
largeur (mm)	724
profondeur (mm)	652
hauteur (mm)	1300