



#### 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

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

#### MODÈLES DISPONIBLES

**CT-PL1608B**

Livraison 4 à 9 jours

**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

**CT-PL1608BI**

Livraison 4 à 9 jours

**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