



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-PLN80D</b>	Mélangeur planétaire avec bol en acier inoxydable de 80 litres, avec variateur de vitesse et commandes numériques, V.400/3+N, Kw.3,00, Poids 290 Kg, dim.mm.1000x680x1600h	<b>€ 6.126,60</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE :**

- Machine pour différents types de pâtes telles que **pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux à la crème, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces diverses, chantilly**, etc.;
- structure recouverte de peinture anti-rayures, boîtier supérieur en ABS ;
- **bol, fouet et protection du bol en acier inoxydable AISI 304 ;**
- **crochet et spatule en aluminium ;**
- micro-interrupteur sur réservoir et protection du réservoir ;
- **baignoire amovible ;**
- couplage rapide des outils ;
- **variateur de vitesse ;**
- **commandes numériques ;**
- capacité du réservoir 80 litres ;
- **vitesse : min.30 - max.120 tr/min .**

**Accessoires/Options :**

- Chariot de bain

**MARQUE CE**  
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3,00

<b>poids net (Kg)</b>	290
<b>poids brut (Kg)</b>	310
<b>largeur (mm)</b>	1000
<b>profondeur (mm)</b>	680
<b>hauteur (mm)</b>	1600

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-ACPLN80CAR</b>	<b>Fimar - CHARIOT DE BAIGNOIRE</b> Chariot à bols pour mélangeur planétaire mod. 80 PLN MDV	<b>€ 406,34</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>



TECHNO CHEF