



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-PLN20M</b>	Mélangeur planétaire avec bol inox de 20 litres, commandes mécaniques, variateur 3 vitesses, V.400/3, kW.0,5/0,75/1,1, poids 110 kg, dim.mm.700x500x1200h	<b>€ 2.341,31</b> TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONNELLE**
**MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 litres :**

- mélangeur planétaire avec **variateur 3 vitesses** et **commandes mécaniques** ;
- 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** ;
- microswitch sur réservoir et protection du réservoir
- **baignoire amovible** ;
- capacité du réservoir 20 litres ;
- **minuterie mécanique : 0÷30'** ;
- **vitesse : 30 - 60 - 120 tr/min** ;
- couplage rapide de l'outil.

**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>	1,1
<b>poids net (Kg)</b>	110
<b>poids brut (Kg)</b>	136
<b>largeur (mm)</b>	700

profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	1200

