

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PLN20BV

SKU: PLN20BV



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,5 kW (0,7 HP)</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Minuterie	<u>Meccanico - 0÷30'</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>20 L</u>
Vitesse (tr/min)	<u>min. 30 – max. 120 rpm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>604 x 440 x 716(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>56</u>
Poids brut (Kg)	<u>64</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>750 x 490 x 900(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.331</u>

Mélangeur planétaire avec variateur de vitesse et commandes mécaniques. Machine pour différents types de pâte tels que pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, pains à la crème, gâteau éponge, pâte brisée, meringues, purées, sauces, crème fouettée, etc. Corps recouvert de peinture anti-rayures - carter supérieur en ABS - cuve et fouet en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - protection de la cuve en polycarbonate - microinterrupteur sur la cuve la protection de la cuve - cuve amovible - dégagement rapide des outils. Modèle à poser.

