

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PLN20M

SKU: PLN20M



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)</u>
Tension	<u>400V/3/50Hz</u>
Minuterie	<u>Meccanico – 0÷30'</u>
Dimensions de la cuve (L)	<u>20 L</u>
Vitesse (tr/min)	<u>30-60-120 rpm</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>735 x 467 x 1274(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>110</u>
Poids brut (Kg)	<u>136</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>890 x 680 x1400(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.847</u>

Mélangeur planétaire avec variateur à 3 vitesses 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, fouet et protection de la cuve en acier inox AISI 304 - crochet et spatule en aluminium - microinterrupteur sur la cuve la protection - cuve amovible - dégagement rapide des outils.

