

Batteur mélangeur 20L avec variateur de vitesse, 0,55kW/400V

OZTI · Réf. 0810.00020.01



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Capacité	20L
Puissance	0.55kW
Alimentation électrique	400V triphasé
Caractéristique	variateur de vitesse
Poids	120KG
Dimensions	630*600*1.0 MM

DESCRIPTION

Batteur planétaire professionnel 20L, alimentation triphasée 400V, variateur de vitesse continu. Côté équipement, on retrouve : capacité 20L, 0.55kW, alimentation électrique 400V triphasé, variateur de vitesse. Idéal pour : Boulangerie, pâtisserie, cuisines professionnelles grande capacité. Conseil d'utilisation : Ne pas dépasser la capacité max. L'appareil de mélange et la chaudière sont en acier inoxydable. Modèle triphasé. Il possède une peinture électrostatique. Fonctionne en douceur et sans bruit. Il dispose de 3 appareils différents adaptés aux processus de fouettage, de mélange et de pétrissage. Il fonctionne avec le système de contrôle du variateur, la machine est de 40 à 160 tr / min La machine s'arrête automatiquement après l'opération à l'heure définie entre (0-90 min). Cage de protection contrôlée par interrupteur.