

# Batteur mélangeur 40L variateur (6kg farine) 1,1kW/400V/690x725x1155

OZTI · Réf. 0810.00040.01



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Capacité                | 40L                 |
| Puissance               | 1.1kW               |
| Alimentation électrique | 400V triphasé       |
| Dimensions              | 690x725x1155mm      |
| Poids                   | capacité 6kg farine |

## DESCRIPTION

Batteur planétaire professionnel 40L, variateur de vitesse, capacité farine 6kg, triphasé. Côté équipement, on retrouve : capacité 40L, 1.1kW, alimentation électrique 400V triphasé, dimensions 690x725x1155mm, poids capacité 6kg farine. Idéal pour : Boulangerie industrielle. Conseil d'utilisation : Ne pas dépasser 6kg de farine. 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. 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.