

Batteur Mélangeur Planétaire - 20 L

CB70610005



Le Batteur Mélangeur Planétaire - 20 L de CombiSteel est parfait pour les professionnels de la restauration exigeants. Avec ses 140 kg et des dimensions de 560 x 700 x 1100 mm, cet équipement robuste offre trois vitesses (68, 136, 201 rpm), adaptées à diverses préparations. Sa cuve de 20 litres, alimentée par 400 V pour une puissance de 0,5 à 0,9 kW, garantit des résultats homogènes et efficaces. Il inclut des accessoires essentiels comme un crochet pétrisseur, offrant une capacité de traitement jusqu'à 5 kg de pâte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Nombre de Vitesses : 3	Minuteur : Non
Longueur (mm) : 560	Hauteur (mm) : 1100	Poids (kg) : 140
Puissance (W) : 900	Nombre de tours/minute : 68136201	Capacité (L) : 20

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------