

Batteur-mélangeur planétaire

Pâtisserie · Pizzeria · Cuisine

DE 10 À 80 LITRES

5 capacités | Variateur de vitesse | Cuve inox

Un seul batteur pour blanchir, monter, pétrir et mélanger.

Batteur-mélangeur planétaire en cinq capacités, de 10 à 80 litres : modèle de table 10 l, 20 l de table ou sur pied, puis 40, 60 et 80 l. Versions à vitesses fixes ou à variateur de vitesse. Cuve inox et outils (fouets, spatule, crochet, spirale selon le modèle) disponibles à l'unité.

POINTS FORTS

- Capacités de 10, 20, 40, 60 et 80 litres
- Version à variateur de vitesse sur toute la gamme
- Cuve inox, fouets, spatule, crochet et spirale
- Chariot porte-cuve et kits de réduction de cuve en option

BATTEUR-MÉLANGEUR PLANÉTAIRE

Modèle	Encombrement L × P × H (mm)	Cuve Ø × H (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Alimentation	Vitesses
10 l de table, variateur	480 × 380 × 570	230 × 270 (10 l)	34	0,37	230 V mono	variateur
20 l de table	560 × 730 × 920	310 × 300 (20 l)	90	0,80	400 V tri	2
20 l de table, variateur	560 × 730 × 920	310 × 300 (20 l)	90	1,1	230 V mono	variateur
20 l sur pied	560 × 730 × 1320	310 × 300 (20 l)	100	0,80	400 V tri	2
20 l sur pied, variateur	560 × 730 × 1320	310 × 300 (20 l)	100	1,1	230 V mono	variateur
40 l	690 × 930 × 1480	410 × 390 (40 l)	210	1,5	400 V tri	3
40 l, variateur	690 × 930 × 1480	410 × 390 (40 l)	210	2,2	400 V tri	variateur
60 l	690 × 950 × 1560	460 × 410 (60 l)	230	2,2	400 V tri	3
60 l, variateur	690 × 950 × 1560	460 × 410 (60 l)	230	3	400 V tri	variateur
80 l automatique	850 × 1020 × 1680	480 × 490 (80 l)	380	3,1	400 V tri	3
80 l automatique, variateur	850 × 1020 × 1680	480 × 490 (80 l)	380	4	400 V tri	variateur

Fréquence 50 Hz. Autres tensions sur demande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Cuve inox supplémentaire
- Fouet à fils fins, fouet à fils gros, spatule, crochet pétrisseur (sauf modèle 80 l), spirale
- Racloir (à partir du modèle 40 l)
- Chariot porte-cuve (modèles 40, 60 et 80 l)
- Kits de réduction de cuve avec accessoires (par exemple du 40 l vers le 20 l)