

Mélangeur planétaire code: 222843

Boîtier en fonte avec quatre pieds robustes.
Cache anti-éclaboussures moulé par injection et garde-bol en acier inoxydable.
Bol de mélange durable de 20L en acier inoxydable AISI 201.
Fournitures avec accessoires AISI 430 en acier inoxydable : un whisk métallique, un batteur plat et un crochet à pâte.
Entraînement à vis sans fin haute performance en acier revêtu de chrome et engrenages en bronze.

Commandes analogiques à 3 vitesses : 197, 317 et 462 tr/min.

Charge maximale de farine sèche : 5 kg.

Charge de pâte maximale : 8 kg.

Le bol est positionné en place avec un levier.

Protégé contre le fonctionnement sans un bol ou un couvercle de bol correctement placé.

Protection contre la surchauffe réinitialisable.

Poids : 78 kg.

- + Boîtier robuste en fonte avec quatre pieds
- + Livré avec fouet en acier inoxydable, mélangeur, crochet à pâte et grand bol
- + Entraînement à vis sans fin durable en acier revêtu de chrome
- + Commandes analogiques avec 3 réglages de vitesse
- + Système de protection contre la surchauffe



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
222843	20	230	1100	496x570x(H)880