



TECHNISCHES DATENBLATT

Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,5
Nettogewicht (Kg)	130
Breite (mm)	576
Tiefe (mm)	748
Höhe (mm)	1189

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PLANETENMISCHER mit 20 Liter EDELSTAHLSCHÜSSEL, ausgestattet mit INVERTERSYSTEM :

- **leistungsstark , robust und flexibel** dank der **progressiven Drehzahlregelung durch den Wechselrichter ;**
- **Maschine für höchste Ansprüche** und ideal für alle, die mehr wollen;
- Es ist **der Welt der Konditorei gewidmet und** das ideale Werkzeug für alle, die eine leistungsstarke, zuverlässige und kompromisslose Maschine suchen, auf die sie sich immer verlassen können.
- **Das Invertersystem** ermöglicht eine **präzise Regulierung der Drehzahl** und passt sich jeder Aufgabe an, egal ob Schneebesen, Spatel oder Knethaken verwendet werden.
- **solide emaillierte Tischlerkonstruktion ;**
- **IP 6 Edelstahlknöpfe ;**
- **Timer 0-30 Minuten** und ∞ ;
- **U/min 120-400** (Umdrehungen pro Minute);
- **3 leicht austauschbare Verarbeitungszubehöerteile : Spatel und Haken** aus Aluminiumguss / **Schneebesen** aus Aluminiumguss und Stahl.

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-MARTE20	Planetenrührmaschine mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, IP 67-Edelstahlsteuerung, Wechselrichtersystem, 120-400 U/min, V.230/1, 1,5 kW, Gewicht 130 kg, Maße 576 x 748 x 1189 mm	€ 2.717,73 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



TECHNOCHEF.IT

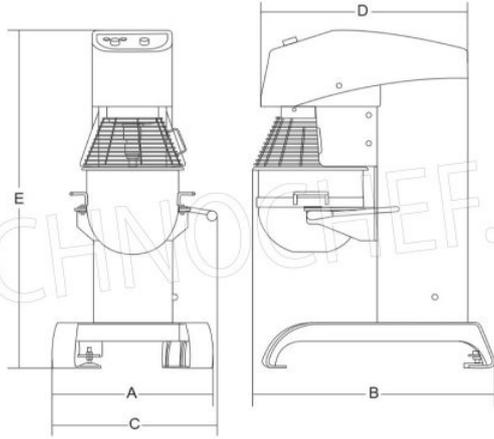


TECHNOCHEF.IT





Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



TECHNO CHEF.IT



	Watt	1ph	L.p.m.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Marte 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1199	130	-	-