

CARACTÉRISTIQUES

- Grâce au mouvement planétaire, le processus de mélange peut se faire à haute vitesse.
- Fourni avec une cuve en inox, fouet, palette et crochet.
- Couvercle de protection en plastique.
- Vitesse variable.
- Modèle de table.
- Facile à utiliser.

FEATURES

- Planetary transmission at super high speed, mixing can be completed in the shortest time.
- Standard with stainless steel bowl, whip, flat beater and hook.
- Plastic protection shield.
- Variable speed.
- Table model.
- Easy to use.

EIGENSCHAPPEN

- Door de planeetoverbrenging kan op vrij hoge snelheid, het mengproces in heel korte tijd verlopen.
- Standaard geleverd met RVS kuip, garde, vliinder en haak.
- Kunststoffen beschermkap
- Variabele snelheid.
- Tafelmodel.
- Gebruiksvriendelijk.





5 vitesses sont réglables par palier.
5 speeds without interruption.
5 traploze versnellingen.

Grâce à la minuterie le temps de mélange peut être défini de manière précise.

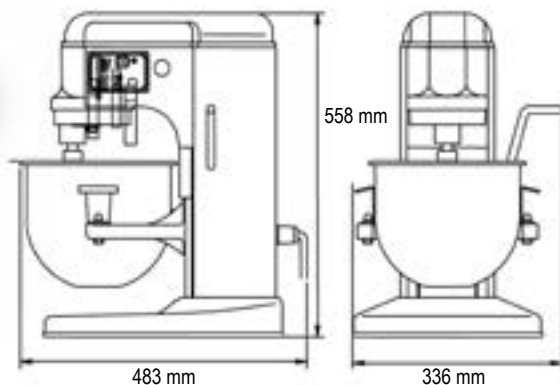
Thanks to the timer, the mixing time can be set exactly.

Met behulp van de tijds klok is de mengtijd precies in te stellen.

Capot anti eclaboussure.
Anti splash lid.
Spatdeksel.

Base stable.
Stable base.
Stabiele basis.

Outils inclus.
Included tools.
Inbegrepen werktuigen.


MODEL
SE10L

| | |
|---|-----------|
| CAPACITÉ CUVE BOWL CAPACITY KUIPINOUD | 10 L |
| VITESSE t/m RPM SNELHEID t/m | 100 - 500 |
| Max. farine Max flour Max. bloem | 1 kg |
| POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE | 20 kg |
| PUISSANCE POWER VERMOGEN | 650 W |
| VOLTAGE VOLTAGE SPANNING | 230V 1Ph |