

BATTEUR MELANGEUR

UTILISATION

- Saturne est un batteur mélangeur destiné aux pâtisseries et aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et cuisines industrielles (crème, pâtes molles, sauces, mayonnaise, ...)
- Il y a 3 vitesses fixes : 30,60, 125 t/min
- Possibilité d'installer le chauffage de la cuve au gaz ou électrique

CONSTRUCTION

- Bâti laqué époxy (contact alimentaire)
- Fonctions manuelles et automatiques
- Programmation de la durée
- Contrôle des fonctions par voyants lumineux
- Relevage de cuve par l'arceau
- Cuve inox
- Livré avec 3 outils (fouet, palette, spirale)
- 3 vitesses électriques
- Grille de sécurité rotative démontable
- Circuit commande 12/24 V
- Tension d'alimentation : tri 400 V 50 Hz

CARACTERISTIQUES GENERALES

Modèle	Saturne 20	Saturne 40	Saturne 60
Capacité cuve, litres	20	40	60
Adaptation possible équipement cuve	10	20	40 - 60
Puissance, kW	1,5	2,2	3
Dimensions et poids			
L x l, mm	673 x 912	673 x 912	733 x 1052
Hauteur, mm	1340	1370	1540
Poids net, kg	220	280	350