

Batteur mélangeur planétaire LT V



Les batteurs mélangeurs planétaires type LT V ont été conçus pour la pâtisserie de petites et moyennes dimensions. Ils se distinguent par la flexibilité de leur fonctionnement et pour le niveau élevé de la qualité des composants utilisés.

Ils sont disponibles dans les versions 20, 40, 60 et 80 litres avec kit de réduction.

La gamme

Capacité de 20, 40, 60 et 80 litres : modèles **LT20V**, **LT40V**, **LT60V**, **LT80V**

Caractéristiques

- Vitesse continue avec tableau de commande à variation manuelle et un minuteur
- Cuve fixe pour le modèle LT20V
- Soulèvement de la cuve par levier pour les modèles LT40V, LT60V et LT80V
- Equipements de série :

Modèles	Cuve	Fouet à fils minces	Crochet aluminium	Feuille aluminium	Crochet inox	Feuille inox
LT20T	X	X	X	X		
LT40T	X	X	X	X		
LT60T	X	X	X	X		
LT80V	X	X			X	X

Options

- Kit de réduction comprenant cuve, fouet, crochet et feuille
- Soulèvement électrique de la cuve pour les modèles LT40V, LT60V, LT80V (*nous consulter*)

Référence	LT20V	LT40V	LT60V	LT80V
Capacité de cuve inox (en litres)	20	40	60	80
Vitesses	variation continue manuelle			
PUISSANCE/TENSION				
Puissance (en kW)	0,75	2,2	3	3
Tension	400V / TRI / 50Hz			
DIMENSIONS				
Largeur (en mm)	500	610	680	680
Hauteur (en mm)	1200	1520	1600	1600
Profondeur (en mm)	700	910	1000	1000
Poids (en kg)	110	250	280	290

Illustrations et descriptions non contractuelles- LAMBERT MECANIQUE SAS se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis



LAMBERT MECANIQUE SAS - 4 Avenue Jean Monnet – 26000 VALENCE
Tél : 04 75 25 98 30 – Fax : 04 75 83 95 23 - contact@lambert-mecanique.fr
Site internet : <http://www.lambert-mecanique.fr>