

Batteur mélangeur planétaire LT 4V VAR



Les batteurs mélangeurs planétaires type LT 4V VAR 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 40, 60 et 80 litres avec kit de réduction.

La gamme

Capacité de 40, 60 et 80 litres :

Modèles **LT40 4V VAR**, **LT60 4V VAR**, **LT80 4V VAR**

Caractéristiques

- Tableau de commande programmable digital, 4 vitesses, variateur 99 programmes.
- Soulèvement de la cuve par levier
- Equipements de série :

Modèles	Cuve	Fouet à fils minces	Crochet aluminium	Feuille aluminium	Crochet inox	Feuille inox
LT40V 4V VAR	X	X	X	X		
LT60V 4V VAR	X	X	X	X		
LT80V 4V VAR	X	X			X	X

Options

- Kit de réduction comprenant cuve, fouet, crochet et feuille
- Soulèvement électrique de la cuve (*nous consulter*)

Référence	LT40V 4V VAR	LT60V 4V VAR	LT80V 4V VAR
Capacité de cuve inox (en litres)	40	60	80
Vitesses	Variation continue digitale		
PUISSANCE / TENSION			
Puissance (en kW)	2,2	3	3
Tension	400V / TRI / 50Hz		
DIMENSIONS			
Largeur (en mm)	610	680	680
Hauteur (en mm)	1520	1600	1600
Profondeur (en mm)	910	1000	1000
Poids (en kg)	250	280	290

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

