



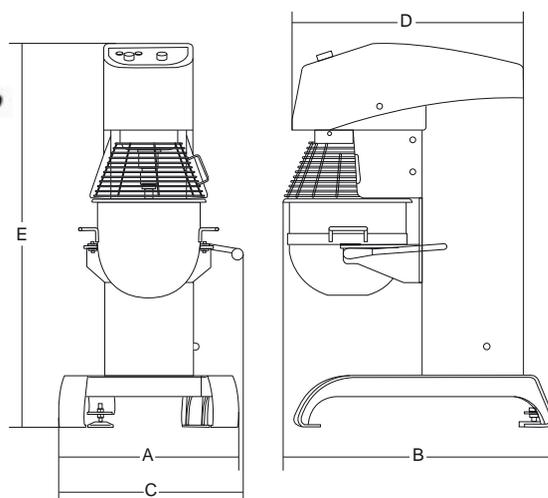
MARTE 20

planetaria
planetary mixer

- Potente, robusta e flessibile grazie al controllo di velocità progressivo gestito da inverter
 - Macchina adatta agli impieghi più gravosi e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più
 - Dedicata al mondo della pasticceria è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre
 - Il sistema ad inverter permette una regolazione precisa del numero di giri e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino
 - Solida struttura in carpenteria smaltata
 - Pulsanti inox IP 67
 - Timer 0-30 minuti e ∞
 - 3 accessori di lavorazione inox facilmente sostituibili: spatola e gancio e frusta.
-
- *Powerful, sturdy and flexible thanks to the progressive speed control managed through an inverter*
 - *A machine suited to heavy-duty activities, ideal if you are looking for extra performance*
 - *Designed for the pastry sector, it is the ideal instrument for people who desire a high-performance, reliable and uncompromising machine offering guaranteed results*
 - *The inverter-based system allows for finely tuning the number of revolutions and adapts to any processing method – with whisk, spatula or hook*
 - *Solid enamelled body*
 - *IP 67 stainless steel buttons*
 - *0-30 minutes and ∞ timer*
 - *3 s/steel tools easy to remove spatula, hook and whisk.*



Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



	watt	r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
Marte 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	824x675x1360	175