

**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, vliender en haak.
- Kunststoffen beschermkap
- Variabele snelheid.
- Tafelmodel.
- Gebruiksvriendelijk.



**SE5L**

Châssis en PVC  
Body in PVC  
PVC behuizing

Avec ventouses  
pour une stabilité  
assurée

With suction cups  
for an assured stability.

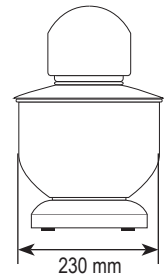
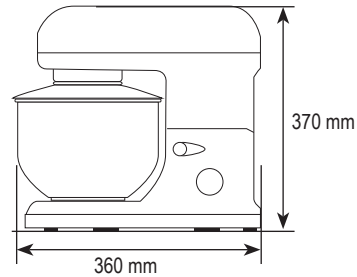
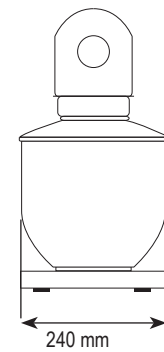
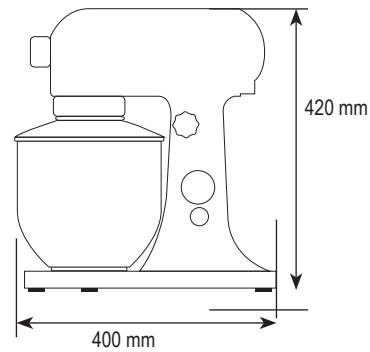
Met zuignappen voor  
perfecte stabiliteit



Disponible en noir,  
gris, blanc, rouge.

Available in black,  
grey, white and red.

Verkrijgbaar in zwart,  
grijs, wit en rood.


**SE5L**

**SE7L**

**SE7L**

L'appareil dispose d'une  
tête amovible.

Head can be raised.

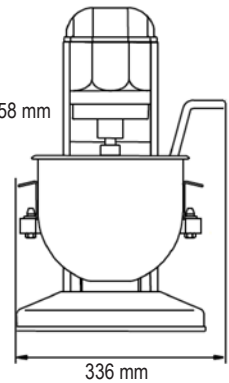
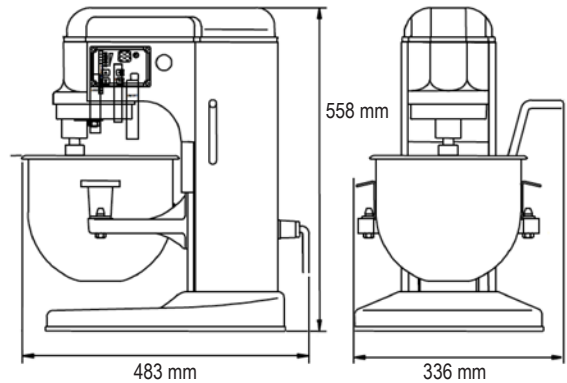
Het toestel beschikt  
over een kantelbare  
kop.



Bouton rotatif pour  
adaptation aisée de  
vitesse.

Rotary knob for easy  
speed setting.

Draaiknop voor  
eenvoudige  
verandering van de  
snelheid.

**SE10L**

**SE10L**

Les cinq vitesses sont  
réglables par palier.

5 speeds, changeable  
without interruption.

De 5 versnellingen zijn  
traploos regelbaar.



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  
tidsklok is de mengtijd  
precies in te stellen.


**SE5L**
**SE7L**
**SE10L**

MODEL	SE5L	SE7L	SE10L
CAPACITÉ CUVE   BOWL CAPACITY   KUIPINHOUD	5 L	7 L	10 L
VITESSE t/m   RPM   SNELHEID t/m	80 - 600	75 - 660	100 - 500
Max. farine   Max flour   Max. bloem	400 g	700 g	1 kg
POIDS NET MACHINE   NET WEIGHT MACHINE   NETTOGEWICHT MACHINE	6,5 kg	18 kg	20 kg
PUISSANCE   POWER   VERMOGEN	800 W	280 W	650 W
VOLTAGE   VOLTAGE   SPANNING	230V 1Ph	230V 1Ph	230V 1Ph