



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, 3 VELOCITA', disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE:

- macchine per diversi tipi di impasto, quali **pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc;**
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;**
- **spirale e spatola in alluminio;**
- **microinterruttore su coperchio e vasca;**
- vasca estraibile;
- **cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi:**
 - **1° velocità - 108 giri/min,**
 - **2° velocità - 199 giri/min,**
 - **3° velocità - 382 giri/min;**
- **innesto rapido utensili;**
- salvamotore;
- **timer 0-60'.**

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	85
Peso lordo (Kg)	104
Larghezza (mm)	530
Profondità (mm)	496
Altezza (mm)	780

MODELLI DISPONIBILI

€ 798,18 + IVA

€ 973,78 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

FIMAR - IMPASTATRICE PLANETARIA



PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, MONOFASE, 3 VELOCITA', Mod.B20K

Impastatrice planetaria da banco da lt.20, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.230/1, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

Consegna: da 4 a 9 giorni



FIMAR - IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, TRIFASE, 3 VELOCITA', Mod.B20K

Impastatrice planetaria da banco da lt.20, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

€ 798,18 + IVA

€ 973,78 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni