



SCHEDA TECNICA

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

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, Linea EASYLINE, 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

MODELLI DISPONIBILI

FM-B20K-M

Impastatrice planetaria da banco da lt.20, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato

€ 798,18 + IVA



in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.230/1, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

€ 973,78 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-B20K-T



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