


SCHEDA TECNICA

Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	110
Peso lordo (Kg)	136
Larghezza (mm)	700
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	1200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20, con comandi meccanici, variatore di velocità e inverter:

- Impastatrice planetaria con **variante di velocità, comandi meccanici e inverter;**
- adatta per **diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bigné, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salsevarie, panna montata, ecc;**
- struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS;
- **vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304;**
- **uncino e spatola in alluminio;**
- microinterruttore su protezione vasca e vasca;
- **vasca estraibile;**
- **innesto rapido utensili;**
- **velocità: min.30 - max.120 rpm;**
- **timer meccanico 0÷30';**
- capacità vasca 20 litri;
- **disponibile in versione monofase e trifase.**

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

MODELLI DISPONIBILI
FM-PLN20V/M

Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20, con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter, V.230/1, kW.0,75, Peso 110 Kg,

€ 2.559,00 + IVA
 € 3.121,98 IVA incl.



dim.mm.700x500x1200h

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-PLN20V/T



Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20, con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter, V.400/3, kW.0,75, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h

€ 2.711,37 + IVA

€ 3.307,87 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

