


**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20:**

- Impastatrice planetaria con **variatore di velocità, comandi meccanici e inverter**;
- adatta per **diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, 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**

**SCHEDA TECNICA**

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

**MODELLI DISPONIBILI**

**€ 2.559,00 + IVA**

€ 3.121,98 IVA incl.

**Spedizione in Italia: calcolata nel carrello**

**Fimar - IMPASTATRICE PLANETARIA**

**FM-PLN20V/M****PROFESSIONALE da lt.20, Monofase, V.230/1, mod.PLN20V**

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, dim.mm.700x500x1200h

Consegna: da 8 a 15 giorni

**€ 2.711,37 + IVA**

€ 3.307,87 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

**FM-PLN20V/T****Fimar - IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da lt.20, Trifase, V.400/3, mod.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

