



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,00
Peso netto (Kg)	280
Peso lordo (Kg)	295
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	680
Altezza (mm)	1600

DESCRIZIONE PROFESSIONALE


IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.60:

- Impastatrice planetaria con **variante 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**;
- capacità vasca 60 litri;
- **velocità: min.30 - max.120 rpm**;
- timer meccanico 0÷30'.

Accessori/Optional:

- Carrello vasca

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-PLN60V	Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.60, con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter, V.400/3+N, kW.3,00, Peso 280 Kg, dim.mm.1000x680x1600h	€ 4.972,87 + IVA € 6.066,90 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-ACPLN60CAR 	Fimar - CARRELLO VASCA	€ 406,34 + IVA € 495,73 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

