


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
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:

- impastatrice planetaria con **variatore a 3 velocità** e **comandi meccanici**;
- macchina per **diversi tipi di impasto** quali **pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, 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**;
- capacità vasca 20 litri;
- **timer meccanico: 0÷30'**;
- **velocità: 30 - 60 - 120 rpm**;
- innesto rapido utensili.

**MARCHIO CE
MADE IN ITALY**

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-PLN20M

Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20,
comandi meccanici, variatore 3 velocità, V.400/3,
kW.0,5/0,75/1,1, Peso 110 Kg,
dim.mm.700x500x1200h

€ 2.341,31 + IVA

€ 2.856,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

