

AMASADORA PLANETARIA PLN20BV

SKU: PLN20BV



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,5 kW (0,7 HP)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Temporizador	<u>Meccanico - 0÷30'</u>
Medida cuba (L)	<u>20 L</u>
Velocidad (rpm)	<u>min. 30 - max. 120 rpm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>604 x 440 x 716(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>56</u>
Peso bruto (Kg)	<u>64</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>750 x 490 x 900(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.331</u>

Amasadora planetaria con variador de velocidad y mandos mecánicos e invertidor. Máquina para varios tipos de masas, como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, petisúes, bizcocho, merengues, pureas, varias salsas, nata montada, etc. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos, cárter superior de ABS - bol y batidorde acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - protección del bol de policarbonato - microinterruptor en la protección del bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios. Modelos para bancos de trabajo.

