

AMASADORA PLANETARIA PLN20M

SKU: PLN20M



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)</u>
Alimentación	<u>400V/3/50Hz</u>
Temporizador	<u>Meccanico - 0÷30'</u>
Medida cuba (L)	<u>20 L</u>
Velocidad (rpm)	<u>30-60-120 rpm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>735 x 467 x 1274(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>110</u>
Peso bruto (Kg)	<u>136</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>890 x 680 x 1400(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.847</u>

Amasadora planetaria con variador de 3 velocidades y mandos mecánicos. 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, batidor y protección del bol de acero inoxidable AISI 304 - gancho y espátula de aluminio - microinterruptor en la protección del bol - bol extraíble - enganche rápido de utensilios.

