

AMASADORA PLANETARIA PLN60V

SKU: PLN60V



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>3 kW (4 HP)</u>
Alimentación	<u>400V/3/50-60Hz</u>
Temporizador	<u>Meccanico - 0÷30'</u>
Medida cuba (L)	<u>60 L</u>
Velocidad (rpm)	<u>min. 30 - max. 120 rpm</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>930 x 725 x 1679(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>280</u>
Peso bruto (Kg)	<u>295</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>1100 x 800 x 1800(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>1.584</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, 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.

