

IMPASTATRICE PLANETARIA PLN20BV

SKU: PLN20BV



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,5 kW (0,7 HP)</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Timer	<u>Meccanico – 0÷30'</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>20 L</u>
Velocità (rpm)	<u>min. 30 – max. 120 rpm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>604 x 440 x 716(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>56</u>
Peso lordo (Kg)	<u>64</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>750 x 490 x 900(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.331</u>

Impastatrice planetaria con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter. 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 e frusta in acciaio inox AISI 304 - uncino e spatola in alluminio – protezione della vasca in policarbonato - microinterruttore su protezione vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - modelli da banco.

