

IMPASTATRICE PLANETARIA PLN20M

SKU: PLN20M



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>0,5/0,75/1,1 kW (0,7/1/1,5 HP)</u>
Alimentazione	<u>400V/3/50Hz</u>
Timer	<u>Meccanico – 0÷30'</u>
Dimensioni della vasca (L)	<u>20 L</u>
Velocità (rpm)	<u>30-60-120 rpm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>735 x 467 x 1274(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>110</u>
Peso lordo (Kg)	<u>136</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>890 x 680 x 1400(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.847</u>

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 - vasca estraibile - innesto rapido utensili.

