


**FICHA TÉCNICA**

<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	1,5
<b>peso neto (Kg)</b>	130
<b>ancho (mm)</b>	576
<b>profundidad (mm)</b>	748
<b>altura (mm)</b>	1189

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**
**BATIDORA PLANETARIA con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE de 20 litros, equipada con SISTEMA INVERTER :**

- **Potente , robusto y flexible** gracias al **control progresivo de velocidad gestionado por inversor** ;
- **Máquina adecuada para los usos más exigentes** e ideal para quien quiere algo más;
- **Dedicada al mundo de la pastelería**, es la herramienta ideal para quienes desean una máquina de alto rendimiento, fiable y sin concesiones, con la que siempre puedan contar;
- **El sistema inverter** permite **regular con precisión el número de revoluciones** y puede adaptarse a cualquier tarea, ya sea utilizando batidor, espátula o gancho;
- **Estructura de carpintería sólida esmaltada** ;
- **Botones de acero inoxidable IP 6** ;
- **Temporizador de 0 a 30 minutos y ∞** ;
- **Rpm 120-400** (revoluciones por minuto);
- **3 accesorios de procesamiento fácilmente reemplazables** : **espátula y gancho** en aluminio fundido / **batidor** en aluminio fundido y acero.

**Marcado CE**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SI-MARTE20</b>	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, mandos de acero inoxidable IP 67, sistema inverter, 120-400 rpm, V.230/1, Kw.1.5, Peso 130 Kg, dim.mm.576x748x1189h	<b>€ 2.717,73</b> VAT <i>excluido</i> Envío a calcular <b>Entrega</b> de 8 a 15 días



TECHNOCHEF.IT

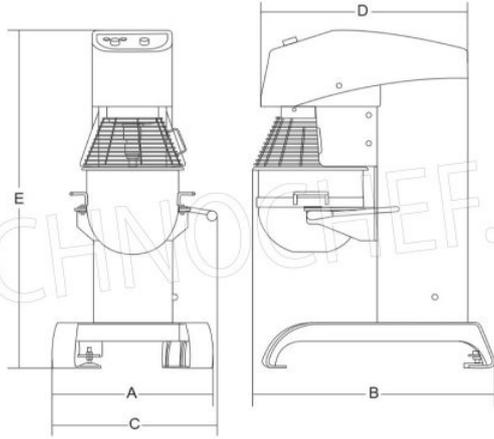


TECHNOCHEF.IT





Comandi inox IP 67  
*Stainless steel IP 67 protected controls*



TECHNO CHEF.IT



	Watt	1ph	L.p.m.	lit	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
<b>Marte 20</b>	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1199	130	-	-