



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	85
peso bruto (Kg)	104
ancho (mm)	530
profundidad (mm)	496
altura (mm)	780

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL DE SOBREMESA, 20 lt., gama EASYLINE, disponible en versiones MONOFÁSICA y TRIFÁSICA :

- máquinas para diferentes tipos de masas , como **pizza , pan , galletas , croissants , brioches , profiteroles , bizcochos , masa quebrada , merengues , purés , mayonesas , salsas varias , nata montada , etc.;**
- estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos;
- **Bol, batidor y tapa grill en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **Espátula espiral y de aluminio ;**
- **microinterruptor en la tapa y la tina ;**
- bañera extraíble;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión de engranajes:**
 - **1ª velocidad - 108 rpm ,**
 - **2da velocidad - 199 rpm ,**
 - **3ª velocidad - 382 rpm ;**
- **acoplamiento rápido de herramientas ;**
- protector de motor;
- **temporizador 0-60' .**

Marcado CE

MODELOS DISPONIBLES

FM-B20K-M

20 litros Batidora planetaria EASYLINE, con bol, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable, espiral

€ 798,18



y espátula de aluminio, 3 velocidades, V.230/1,
Kw.1.1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-B20K-T



**Batidora planetaria EASYLINE de 20 lt., con bol,
batidor y tapa rejilla de acero inoxidable, espiral
y espátula de aluminio, 3 velocidades,
V.400/3+N, Kw.1.1, Peso 85 Kg,
dim.mm.530x496x780h**

€ 798,18

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días