



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,1
peso neto (Kg)	148
peso bruto (Kg)	179
ancho (mm)	546
profundidad (mm)	512
altura (mm)	852

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL 30 lt, Trifásica, 3 VELOCIDADES :

- 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 tapadera 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' .**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-B30K	Batidora planetaria de 30 lt, línea EASYLINE, con bol de acero inoxidable, batidor y tapa de rejilla, espiral y espátula de aluminio, 3 velocidades, V.400/3+N, Kw.1.1, Peso 148 Kg, dim.mm.546x512x852h	€ 1.378,66 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días