



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,3
peso neto (Kg)	151
peso bruto (Kg)	182
ancho (mm)	622
profundidad (mm)	572
altura (mm)	970

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL 40 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 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 - 84 rpm ,**
 - **2da velocidad - 151 rpm ,**
 - **3ª velocidad - 270 rpm ;**
- **acoplamiento rápido de herramientas ;**
- protector de motor;
- **temporizador 0-60' .**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-B40K	Batidora planetaria de 40 lt, línea EASYLINE, con cuba de acero inoxidable, batidor y tapa de rejilla, espiral y espátula de aluminio, 3 velocidades, V.400/3+N, Kw.1.3, Peso 151 Kg, dim.mm.622x572x970h	€ 1.693,10 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días