



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	3,00
<b>peso neto (Kg)</b>	290
<b>peso bruto (Kg)</b>	310
<b>ancho (mm)</b>	1000
<b>profundidad (mm)</b>	680
<b>altura (mm)</b>	1600

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 80 lt :**

- **Máquina para diferentes tipos de masas** como **pizza, pan, galletas, croissants, brioches, profiteroles, bizcochos, masa quebrada, merengues, purés, salsas varias, nata montada** , etc;
- estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos, carcasa superior en ABS;
- **Bol, batidor y protector de bol en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **gancho y espátula de aluminio ;**
- microinterruptor en tina y protección de tina;
- **bañera extraíble ;**
- acoplamiento rápido de herramientas;
- **variador de velocidad ;**
- **controles digitales ;**
- capacidad del tanque 80 litros;
- **Velocidad: mín.30 - máx.120 rpm .**

##### **Accesorios/Opcional :**

- Carro de bañera

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-PLN80D</b>	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 80 lt, con variador de velocidad y controles digitales, V.400/3+N, Kw.3.00, Peso 290 Kg, dim.mm.1000x680x1600h	<b>€ 6.126,60</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-ACPLN80CAR</b> 	<b>Fimar - CARRO BAÑERA</b>	<b>€ 406,34</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

