



FICHA TÉCNICA

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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- Mezcladora planetaria con **variador de velocidad, controles mecánicos e inversor** ;
- **Adecuado para diferentes tipos de masas** como **pizza, pan, galletas, croissants, brioches, profiteroles, bizcochos, masa quebrada, merengues, purés, salsas, 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** ;
- capacidad del tanque 80 litros;
- **velocidad: min.30 - máx.120 rpm** ;
- temporizador mecánico 0÷30'.

Accesorios/Opcional :

- Carro de bañera

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PLN80V	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 80 lt, con variador de velocidad, mandos mecánicos e inversor, V.400/3+N, kW.3.00, Peso 290 Kg, dim.mm.1000x680x1600h	€ 5.954,88 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-ACPLN80CAR 	Fimar - CARRO BAÑERA	€ 406,34 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

