



#### FICHA TÉCNICA

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase    |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 +N |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50         |
| <b>potencia (KW)</b>          | 1,1        |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 110        |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 136        |
| <b>ancho (mm)</b>             | 700        |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 500        |
| <b>altura (mm)</b>            | 1200       |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 20 lt :**

- Mezcladora planetaria con **variador de 3 velocidades** y **controles mecánicos** ;
- 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 la bañera y protección de la bañera
- **bañera extraíble** ;
- capacidad del tanque 20 litros;
- **temporizador mecánico: 0÷30'** ;
- **velocidad: 30 - 60 - 120 rpm** ;
- Acoplamiento rápido de herramientas.

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|--------|-------------|----------------|
|--------|-------------|----------------|

**FM-PLN20M**

Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, mandos mecánicos, variador de 3 velocidades, V.400/3, kW.0,5/0,75/1,1, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h

**€ 2.341,31**

*VAT excluido*  
**Envío a calcular**

**Entrega** de 8 a 15 días

