



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,3
peso neto (Kg)	250
peso bruto (Kg)	260
ancho (mm)	910
profundidad (mm)	650
altura (mm)	1520

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 40 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 40 litros;
- **temporizador mecánico: 0÷30'** ;
- **velocidad: 30 - 60 - 120 rpm** ;
- Acoplamiento rápido de herramientas.

Accesorios/Opcional :

- Carro de bañera

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PLN40M	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 40 lt, mandos mecánicos, variador de 3 velocidades, V.400/3, kW.0,5/1/1,3, Peso 250 Kg, dim.mm.910x650x1520h	€ 3.642,58 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
FICHA TÉCNICA		
CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-ACPLN40CAR 	Fimar - CARRO BAÑERA	€ 406,34 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

