



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR CONTADOR PLANETARIO PROFESIONAL 20 l., 3 VELOCIDADES, disponible en versiones MONOFÁSICA y TRIFÁSICA :

- máquinas para diferentes tipos de masa , como pizzas , pan , galletas , cruasanes , bollos de leche , hojaldres de crema , bizcochos , hojaldres , merengues , purés , mayonesa , diversas salsas , crema batida , etc.
- estructura recubierta con pintura a prueba de arañazos;
- **cuenco, batidor y tapa a la parrilla en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **espátula espiral y de aluminio ;**
- **microinterruptor en la tapa y el tazón ;**
- tazón removible;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades con transmisión de engranajes:**
 - 1a velocidad - 108 rpm ,
 - 2da velocidad - 199 rpm ,
 - 3.a velocidad : 382 rpm ;
- **herramientas de acoplamiento rápido ;**
- protección del motor;
- **temporizador 0-60 ' .**

Marca CE

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	85
peso bruto (Kg)	104
ancho (mm)	530
profundidad (mm)	496
altura (mm)	780

MODELOS DISPONIBLES

FM-B20K-M**FIMAR - MEZCLADOR PROFESIONAL PLANETARIO DE BANCO, lt.20, MONOFASICO, 3 VELOCIDADES, Mod.B20K**

Batidora planetaria de sobremesa 20 lt, Línea EASYLINE, con vaso, batidor y tapa grill en acero inoxidable, espiral y espátula en aluminio, 3 velocidades, V.230/1, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim. mm. 530x496x780h

€ 798,18

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-B20K-T**FIMAR - MEZCLADOR PLANETARIO DE BANCO PROFESIONAL, lt.20, TRIFASICO, 3 VELOCIDADES, Mod.B20K**

Batidora planetaria de sobremesa 20 lt, Línea EASYLINE, con vaso, batidor y tapa grill en acero inoxidable, espiral y espátula en aluminio, 3 velocidades, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim. mm.530x496x780h

€ 798,18

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días