

Impastatrice planetaria da 20 litri con variatore di velocità e timer - 230V

Prezzo 2,940.00 Euro

L'impastatrice planetaria garantisce una miscelazione intensa, rapida e omogenea. Miscelatore profes
[visit website]

Descrizione prodotto

L'impastatrice planetaria garantisce una miscelazione intensa, rapida e omogenea. Miscelatore professionale a battitore che offre tutte le funzioni di base del mixer; impastamento di tutti i tipi di pasta, miscelazione di prodotti semiliquidi, emulsioni e salse varie. Pulsantiera impermeabile con timer. Il coperchio di sicurezza in filo metallico consente di aggiungere prodotti durante il lavoro, garantendo così la sicurezza dell'operatore. Sollevamento e abbassamento della vasca controllati da una leva con blocco automatico della vasca in posizione sollevata. Il dispositivo di sicurezza arresta automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata. La protezione della vasca in acciaio inox impedisce il funzionamento quando la parte anteriore della protezione è fuori posizione. La copertura del filo di acciaio inox limita le particelle di farina e di polvere pericolose durante l'utilizzo in panetteria e pasticceria. Costruzione: Corpo verniciato con vernice elettrostatica resistente alla corrosione. Motore asincrono con elevata coppia di avviamento. Movimento planetario basato su un sistema oil-less a cinghia. Dotata di: Spatola, frusta, spirale e vasca AISI 304.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00
Capacità: 20 litres
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 560 x 700 x 1100
Energia: Ele
Fase: 3F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 1,500
KW gas: -
Control: 5 kg / cycle (Flour, with %60 hydration)
Volt: 220-240
Modello: CBE0020
Tier Price: