

IMPASTATRICE PLANETARIA SLB5

CODICE: SLB5



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>0,5 kW</u>
Alimentazione	<u>220-240V/1N/50-60 Hz</u>
Velocità (rpm)	<u>0 - 302</u>
Capacità vasca in L.	<u>5</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>380 x 240 x 350/500(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>13</u>
Peso lordo (Kg)	<u>14</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>450 x 330 x 460(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.069</u>

Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare

