

IMPASTATRICE PLANETARIA B20K

CODICE: B20K



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>1.1</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz-400V/3N/50Hz</u>
Timer	<u>0÷60'</u>
Velocità (rpm)	<u>108/161/382</u>
Capacità vasca in L.	<u>20</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>530x496x780 (h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>85</u>
Peso lordo (Kg)	<u>104</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>640 x 570 x 880(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.322</u>

Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi - salvamotore escluso modello B10K. I modelli B10K e B20K sono da banco.



