

IMPASTATRICE PLANETARIA B60I

CODICE: B60I



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>1.5</u>
Alimentazione	<u>400V/3N/50Hz</u>
Timer	<u>0÷60'</u>
Velocità (rpm)	<u>87/195/297</u>
Capacità vasca in L.	<u>60</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>724 x 652 x 1300(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>231</u>
Peso lordo (Kg)	<u>270</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>850 x 720 x 1395(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.854</u>

Macchina 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 antiraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox - 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 - carrello estrazione vasca solo su B60I.

