

Impastatrice tuffante, 2,5 kg/10litri, 5 velocità



Prezzo 37.10 Euro

Miss Baker® è la prima impastatrice a bracci tuffanti da banco per piccole quantità. Con Miss Baker®
[visit website]

Descrizione prodotto

Miss Baker® è la prima impastatrice a bracci tuffanti da banco per piccole quantità. Con Miss Baker® impasti in modo professionale da 0,5 a 2,5 kg di ottimo prodotto. PER PRODUZIONI SPECIALI DA PROFESSIONISTA Versione professionale a 5 velocità, vasca estraibile e rotante elettricamente, con protezione in acciaio inox per una maggiore ossigenazione dell'impasto. Ideale per la preparazione di grandi lievitati da pasticceria, pani ad alta idratazione, impasti base per pizza, focaccia, brioches, pasta frolla, pasta sfoglia e pasta all'uovo. Nonostante le dimensioni, Miss Baker® PRO racchiude nel suo telaio interamente in acciaio inox quanto di meglio la tecnologia possa offrire, come il pannello comandi touch-system e il motore brushless ermette di ottenere un'elevata coppia motrice con minimi consumi ed in assoluta silenziosità.

Ulteriori informazioni

Capacità: Bowl 10lt-Kneading 2,5Kg
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 350 x 450 x 630
Energia: Ele
Fase: 1 N
Frequenza: 50 HZ
KW Elettrico: 0,4
Volt: 230
Modello: BAKERPRO
Tier Price:

