

## Impastatrice planetaria da 60 litri con variatore di velocità e timer - 230V



**Prezzo 132.00 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: 60 litres

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 620 x 900 x 1280

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 3,000

Control: 15 kg / cycle (Flour, with %60 hydration)

Temperatura: 15 kg / cycle (Flour, with %60 hydration)

Volt: 220-240

Modello: CBE0022

Tier Price:

