

Mezcladora planetaria 7,5kg/20L AS





Esta potente mezcladora planetaria, ideal para profesionales, produce hasta 7,5 kg de masa por operación. En el cuenco de mezcla de 20 litros de capacidad y con los accesorios incluidos se puede preparar una amplia variedad de tipos de masa, cremas y nata.



Cantidad de producción de masa: 7,5 kg / 20



Niveles de velocidad: 3



- ► Incluye:
 - √ 1 batidor plano, acero inoxidable
 - ✓ 1 gancho de amasar, acero inoxidable
 - ✓ 1batidor, acero inoxidable, aluminio
 - ✓ 1 rejilla protectora, acero inoxidable

Características

• Accionamiento:

• Material: Hierro fundido

> Acero Esmaltado Blanco

Accionamiento

· Color:

· Indicación importante: Con elevador de bol · Diseño: Acero inoxidable · Material cuenco(s): · Capacidad cuenco(s): 20 litro(s)

• Tazón para mezclar extraíble: Sí 7,5 kg • Cantidad de masa preparada: • Regulación de velocidad: 3 niveles

· Rejilla protectora: • Protección antisalpicaduras: No • Interruptor de seguridad: Sí Sí

• protección contra sobrecarga: · Indicador digitial: No

▶ Continúa en la siguiente página







Mezcladora planetaria 7,5kg/20L AS

• Temporizador: No • Protección del motor: • Control: Palanca Botón

• Interruptor de encendido/apagado: Sí Características:

• Incluye: 1 batidor plano, acero inoxidable

1 Gancho de amasar, acero inoxidable 1 batidor, acero inoxidable, aluminio 1 Rejilla protectora de acero inoxidable

• Potencia nominal: 1,1 kW | 230 V | 50/60 Hz an. 496 x prof. 530 x al. 800 mm • Medidas: • Peso: 80,2 kg



