

Mezcladora planetaria 9kg/30L AS



► Cantidad de producción de masa: 9 kg/30 litros



► Niveles de velocidad: 3



Descripción

Esta potente mezcladora planetaria, ideal para profesionales, produce hasta 9 kg de masa por operación. En el cuenco de mezcla de 30 litros de capacidad y con los accesorios incluidos se puede preparar una amplia variedad de tipos de masa, cremas y nata.

Incluye:

- 1 batidor plano de acero inoxidable
- 1 gancho de amasar de acero inoxidable
- 1 batidor de globo de acero inoxidable y aluminio
- 1 rejilla protectora de acero inoxidable

Características

• Material:	Hierro fundido Acero Esmaltado Blanco
• Color:	-
• Indicación importante:	-
• Diseño:	Con elevador de bol
• Material cuenco(s):	Acero inoxidable
• Capacidad cuenco(s):	30 litro(s)
• Tazón para mezclar extraíble:	Sí
• Cantidad de masa preparada:	9 kg
• Regulación de velocidad:	3 niveles
• Accionamiento:	Accionamiento
• Rejilla protectora:	Sí
• Protección antisalpicaduras:	No
• Interruptor de seguridad:	Sí
• protección contra sobrecarga:	Sí
• Indicador digital:	No

► Continúa en la siguiente página



Mezcladora planetaria 9kg/30L AS

- Temporizador: No
- Protección del motor: Sí
- 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
- Medidas: an. 470 x prof. 530 x al. 855 mm
- Peso: 81,4 kg

