

AMASADORAS PLANETARIAS

- Estructura principal recubierta en polvo electrostático.
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero.
- Los accesorios de mezcla y bowl en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.
- Caldero extraíble inoxidable.
- Motor con microinterruptor de seguridad.
- Amasadora equipada con variador de velocidad mecánico.
- 3 accesorios diferentes para batir, mezclar, amasar
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc...
- Paleta mezcladora pra genovesas, cremas, etc...
- Gancho espiral para masas de pastales, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc...

ELABORADO



B10B y B20B

CÓDIGO

1203B
1202B
1201B

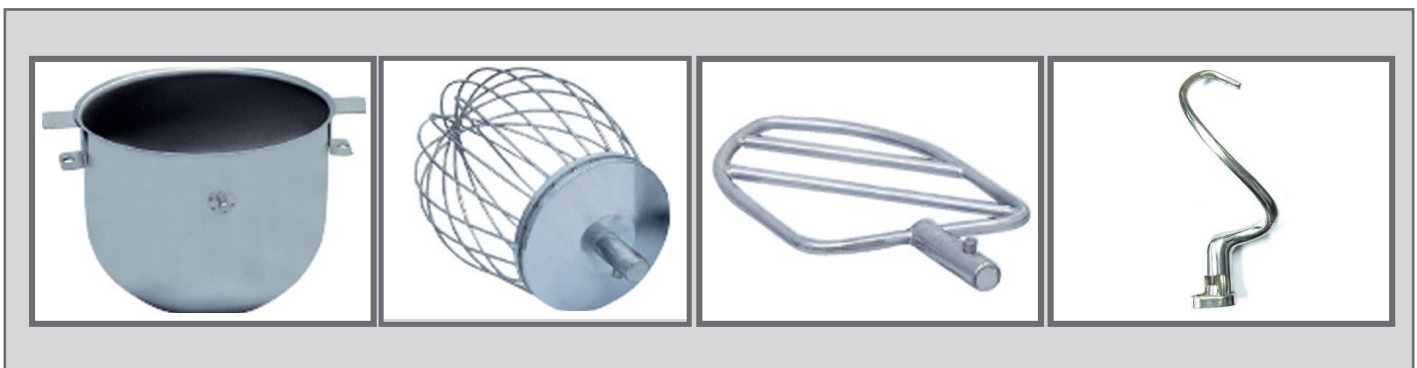


BOWL

ACCESORIO PARA BATIR

ACCESORIO PARA MEZCLAR

ACCESORIO PARA AMASAR



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	R.P.M.	DIMENSIONES
1203B	B7	220 V.-350 Kw.	7 Litros	1,5 Kg	24	110/178/355	390x240x430
1202B	B10B	220 V.-450 Kw.	10 Litros	2 Kg	59	110/178/355	440x360x650
1201B	B20B	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	5 Kg	102	104/187/365	470x585x830