

AMASADORAS PLANETARIAS

Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero

B20 3 velocidades(105,180 y 425 RPM) B10 2 velocidades(170 y 304 RPM)

Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante

Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo

Accesorios incluidos:

Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.

ELABORADO



PLANETARIAS B30

Todas las piezas en contacto con los alimentos son de acero inoxidable

Funcionamiento mediante transmisión de correa

3 velocidades(110,200 y 420 RPM)

Parrilla protectora de seguridad y subida y bajada del caldero mediante palanca o volante

Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo

Accesorios incluidos:

Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.

Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.

Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.



CÓDIGO	MODELO	POTENCIA	BOWL	HARINA	PESO	DIMENSIONES
1110	B10	220 V.-370 Kw.	10 Litros	1-2 Kg.	52	460x360x610
1112	B20	220 V.-1100 Kw.	20 Litros	3-5 Kg.	62	420x510x790
1113	B30	220 V.-1500 Kw.	30 Litros	6-10 Kg.	72	450x510x820