



AMASADORA PLANETARIA - IP7
MAQUINARIA - PROCESADO DE ALIMENTOS



IP7

Amasadora planetaria de sobremesa que permite trabajar diferentes tipos de masa y preparados: pizza, pan, bizcochos, croissant, brioche, merengue, puré, mayonesa, nata montada y salsas.

- Base de hierro fundido.
- Cuba y rejilla de protección en acero inoxidable.
- Microinterruptor de seguridad en cabeza y en rejilla de protección.
- Transmisión mediante engranaje sinfín.
- Selector manual de 3 velocidades

Accesorios incluidos:

- Batidor de varillas.
- Batidor plano.
- Gancho en espiral.

	IP7
	410x250x420 mm
	7,5 L
	1080 RPM
	220V-1N-50Hz
	325 W
	21 kg