

Mezcladoras planetarias



Mezcladoras de uso intensivo perfectas para pastelerías, panaderías o pizzerías. Estructura totalmente metálica para mayor duración y facilidad de limpieza. Botón de parada de emergencia si la cubeta o la rejilla protectora no están correctamente colocadas. Incluye cubeta, batidor globo, gancho para masa y batidor plano. Cubeta apta para lavavajillas.



- 3 velocidades
- Cubeta operada mediante palanca
- Botón de parada de emergencia
- Protege-cubeta
- Cubeta de acero inoxidable

Código	Descripción
1	GL190 10Ltr
2	GL191 20Ltr
3	GJ461 30Ltr
4	GD891 Soporte 445mm para GL190 y GL191

Características
 GL190 230V. 500W. 2,4A. 3 velocidades: 91, 200 y 330rpm.
 Medidas (mm): 610(A) x 395 x 395. Peso 34kg.
 GL191 230V. 1,1kW. 4,8A. 3 velocidades: 97, 220 y 316rpm.
 Medidas (mm): 794(A) x 558 x 555. Peso 96kg.
 GJ461 230V. 1,5kW. 10A. 3 velocidades: 91, 166 y 282rpm.
 Medidas (mm): 1030(A) x 540(An) x 570(F). Peso 170kg.
 GD891 Medidas (mm): 445(A) x 440(An) x 458(F). Peso 9kg.

