



La doble tapa permite agregar ingredientes durante el proceso.

Pantalla multilingüe de 2,5".

Agitador con lamas de polietileno de larga duración.

Grifo en parte inferior de la cuba.

Calentamiento en seco con control electrónico.

Puerto para conexión a PC.



Mod. PT 151 A



Mod. P 600 AW

Cinco programas: 3 de pastelería con temperaturas de 90° C, 85°C y 65°C, uno de mantenimiento a 4°C y otro de limpieza. Ciclo mínimo 5 litros mod.: 400 y 10 litros en mod.: 600.

Versión A refrigerada por aire.
Versión W refrigerada por agua.
Versión AW refrigeración mixta.

		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1374	850	1374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	l	2-15	5-40	5-40	20-60	20-60	20-60
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Potencia	W	3.450	3.450	3.450	6.500	6.500	6.500
Alimentación	V/fases	220/1	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
P.V.P. €							