



MV15 MANTECADORA VERTICAL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Mantecadoras de uso profesional en Pastelería y Heladería
- Especiales para transformar la mezcla líquida en el producto denso y cremoso.
- La cremosidad se consigue mediante la agitación continuada durante el proceso de enfriamiento.
- Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo
- Electromecánica
- Agitador de 3 velocidades
- cuba vertical para control de elaboración y doble tapa que permite recarga durante el ciclo.
- Capacidad: 6 litros
- Carga Max: 2 Ltrs-2,3 Kg
- Refrigerada por Aire
- Potencia: 1600W
- Voltaje/Hz: 230 F+N 50Hz
- Dimesiones: 44x59x57 cm