

IMPASTATRICE PLANETARIA 3 VELOCITÀ BH20

SKU: BH20



DATI TECNICI

Potenza (Kw)	<u>0,75</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50Hz</u>
Velocità (rpm)	<u>108 - 161 - 382 rpm</u>
Capacità vasca in L.	<u>20</u>
Dimensioni macchina (mm)	<u>523 x 483 x 780(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>71</u>
Peso lordo (Kg)	<u>87</u>
Dimensioni imballo (mm)	<u>565 x 630 x 915(h) mm</u>

Macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc.

Struttura rivestita con vernice antigraffio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità.

I modelli BH10 - BH20 sono da banco.

Serie BH: Frusta in acciaio inox AISI 304 - vasca, spirale, spatola e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 201 - trasmissione ad ingranaggi - copertura testa in plastica verniciata.

