



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	85
<b>Peso lordo (Kg)</b>	104
<b>Larghezza (mm)</b>	530
<b>Profondità (mm)</b>	496
<b>Altezza (mm)</b>	780

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, Linea EASYLINE, disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE:**

- 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;
- **vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;**
- **spirale e spatola in alluminio;**
- **microinterruttore su coperchio e vasca;**
- vasca estraibile;
- **cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi:**
  - **1° velocità - 108 giri/min,**
  - **2° velocità - 199 giri/min,**
  - **3° velocità - 382 giri/min;**
- **innesto rapido utensili;**
- salvamotore;
- **timer 0-60'.**

**Marchio CE**

#### MODELLI DISPONIBILI

**FM-B20K-M**

**Impastatrice planetaria da banco da lt.20, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato**

**€ 798,18 + IVA**



**in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.230/1, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h**

€ 973,78 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**FM-B20K-T**



**Impastatrice planetaria da banco da lt.20, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h**

**€ 798,18 + IVA**

€ 973,78 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni