



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	17
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	310
Altezza (mm)	455

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BAKERMIX - Impastatrice Planetaria da Banco con vasca inox da lt.5:

- **Impastatrice planetaria compatta, ideale per le piccole preparazioni**, ma allo stesso tempo **robusta, affidabile, veloce, potente e sicura**. Le specifiche costruttive infatti ricalcano i medesimi standard di tutta la gamma Bakermix con particolare attenzione alla robustezza;
- **Vasca in acciaio inossidabile da 5 litri completa di maniglia** per agevolarne la presa anche quando piena. Sistema di aggancio della vasca su bracci completo di maniglie di bloccaggio che garantisce la massima stabilità durante l'utilizzo. Bracci montati su carrello dal movimento verticale azionato tramite la leva posta sul lato, che mette in posizione la vasca in maniera semplice e sicura;
- **Protezione trasparente in policarbonato amovibile**, per una pulizia più semplice, dotata di beccuccio versatore per aggiungere ingredienti durante la lavorazione in tutta sicurezza;
- **Potente motore da 750 Watt asincrono dotato di 10 velocità, da 40 a 260 giri/min**, regolabili grazie al quadro comandi posto sul lato della macchina.

In Dotazione:

- **3 utensili: frusta, spirale e spatola**, tutti realizzati in acciaio inox, che vi permetteranno di lavorare diversi tipi di preparazioni.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------

MX-MIX50

Impastatrice planetaria BAKERMIX, con vasca inox da lt.5, 10 velocità, completa di frusta, spatola, uncino, V.230/1, Kw..0,75, Peso 16 Kg, dim.mm.380x310x455h

€ 1.020,57 + IVA

€ 1.245,10 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



UTENSILI

Questo modello, come gli altri della stessa linea BakerMix, viene fornito completo dei tre accessori frusta-spatola-uncino costruiti in acciaio inox.