



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, 3 VELOCITA', 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**

#### 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 |

#### MODELLI DISPONIBILI

**FM-B20K-M****FIMAR - IMPASTATRICE PLANETARIA  
PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, MONOFASE,  
3 VELOCITA', Mod.B20K**

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.230/1, Kw.1,1, Peso 85 Kg, dim.mm.530x496x780h

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

**FM-B20K-T****FIMAR - IMPASTATRICE PLANETARIA  
PROFESSIONALE da BANCO da lt.20, TRIFASE, 3  
VELOCITA', Mod.B20K**

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

**Consegna:** da 4 a 9 giorni