

IMPASTATRICE PLANETARIA SLB5

SKU: SLB5



DATI TECNICI

| | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Potenza (Kw) | <u>0,5 kW</u> |
| Alimentazione | <u>220-240V/1N/50-60 Hz</u> |
| Velocità (rpm) | <u>0 - 302</u> |
| Capacità vasca in L. | <u>5</u> |
| Dimensioni macchina (mm) | <u>380 x 240 x 350/500(h) mm</u> |
| Peso netto (kg) | <u>13</u> |
| Peso lordo (Kg) | <u>14</u> |
| Dimensioni imballo (mm) | <u>450 x 330 x 460(h) mm</u> |
| Volume imballo (m3) | <u>0.069</u> |

Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare



