



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### **BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 20 lt:**

- Mezclador planetario con **variador de velocidad** , **controles mecánicos** e **inversor** ;
- indicado para **distintos tipos de masas como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, bollos de crema, bizcochos, masa quebrada, merengues, purés, salsas, nata montada** , etc.;
- estructura recubierta con pintura resistente a rayones, carcasa superior en ABS;
- **protección bol, batidor y cuba en acero inoxidable AISI 304** ;
- **gancho y espátula de aluminio** ;
- microinterruptor de encendido del tanque y protección del tanque;
- **bañera extraíble** ;
- **acoplamiento rápido de herramientas** ;
- **velocidad : mín.30 - máx.120 rpm** ;
- **temporizador mecánico 0÷30'** ;
- capacidad del depósito 20 litros;
- **Disponible en versión monofásica y trifásica.**

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

<b>potencia (KW)</b>	0,75
<b>peso neto (Kg)</b>	110
<b>peso bruto (Kg)</b>	136
<b>ancho (mm)</b>	700
<b>profundidad (mm)</b>	500
<b>altura (mm)</b>	1200

#### MODELOS DISPONIBLES

FM-PLN20V/M



**Fimar - BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL, 20 litros, monofásica, V.230/1, mod.PLN20V**

Batidora planetaria con vaso de acero inoxidable de 20 litros, con variador de velocidad, mandos mecánicos e inductor, V.230/1, kW.0,75, peso 110 kg, dim.mm.700x500x1200h

**€ 2.559,00**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FM-PLN20V/T



**Fimar - BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL 20 lt., Trifásica, V.400/3, mod.PLN20V/T**

Batidora planetaria con vaso de acero inoxidable de 20 litros, con variador de velocidad, mandos mecánicos e inductor, V.400/3, kW.0,75, peso 110 kg, dim.mm.700x500x1200h

**€ 2.711,37**

*VAT excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

