



Planetaria professionale 40 litri per pasticceria h40101

Planetaria professionale per pasticceria a tre velocità. Capacità 40 litri. Prodotto 100% italiano.

La planetaria professionale è uno strumento indispensabile per pasticcerie e panifici.

Le dimensioni compatte, poco ingombranti rendono questa impastatrice adatta a piccoli e medi laboratori per la produzione di paste e creme dolci o salate. Infatti, consente di emulsionare, montare, impastare e mescolare impostando 3 differenti velocità d'impasto.

Questa macchina è realizzata interamente in acciaio verniciato con utensili, griglia e vasca in acciaio inox AISI 304 per facilitare le operazioni di pulizia. Inoltre grazie ai piedini regolabili può essere utilizzata anche nel caso in cui il piano sia irregolare.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1500x750x1032 mm (LxPxH)
- Dimensioni vasca: 400 mm
- Capacità vasca: 40 litri
- 3 Velocità d'impasto
- Potenza 2,2 kW
- In dotazione tre utensili: Spatola, frusta e spirale
- Made in Italy.

INFORMAZIONI

- **Capacità** 40 lt
- **Garanzia** 1 anno
- **Potenza** 2,2 kw

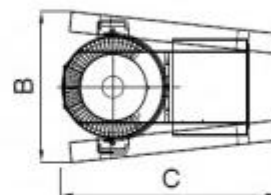
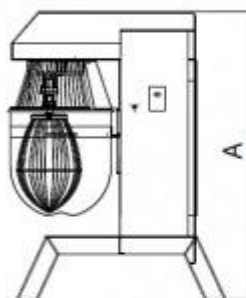
- Altezza in millimetri 1500.0000
- Larghezza in millimetri 750.0000
- Profondità in millimetri 1032.0000

HOLITY.COM

Planetaria professionale 40 litri per pasticceria h40101



HOLITY.COM



Planetaria professionale 40 litri per pasticceria h40101

Capacità: 40 lt
 Garanzia: 1 anno
 Potenza: 2,2 kw
 Altezza in millimetri: 1500 mm
 Larghezza in millimetri: 750 mm
 Profondità in millimetri: 1032 mm