



Planetaria professionale da banco 12 litri h40302

Planetaria da banco con vasca in acciaio inox da 12 litri. In dotazione frusta, spirale e spatola. Prodotto 100% italiano

Nelle cucine professionali, nei panifici e nei laboratori di pasticceria un elemento indispensabile è la planetaria professionale.

Questa planetaria da banco grazie alla struttura robusta e compatta ed alla facilità di utilizzo, consente di montare, impastare e mescolare in maniera rapida diversi tipologie di prodotti.

La struttura in acciaio verniciato è composta da una vasca in acciaio inox completa di maniglie e fascia di rinforzo, mentre la protezione è realizzata in policarbonato antiurto. Grazie ai piedini regolabili in acciaio inox, questa planetaria può essere posizionata anche su piani irregolari.

Su richiesta è possibile richiedere un preventivo per la versione con vasca dalla capacità di 20 litri.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 420x530x660 mm (LxPxH)
- Capacità vasca 12 litri
- Potenza: 0,37 kW (220/240 V)
- Variatore di velocità elettronico
- Timer
- Protezione in policarbonato antiurto
- In dotazione: frusta, spatola e spirale
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Capacità** 12 lt
- **Garanzia** 1 anno
- **Potenza** 0,37 kW
- **Altezza in millimetri** 660.0000

- Larghezza in millimetri 420.0000
- Profondità in millimetri 530.0000

HOLITY.COM

Planetaria professionale da banco 12 litri h40302



HOLITY.COM

Pannello controllo SM 12+ SM 20.



HOLITY.COM

Vetro con maniglie e fascio di rinforzo SM 12 - SM 20.



HOLITY.COM

Planetaria professionale da banco 12 litri h40302

Piedini regolabili in acciaio inox SM 12-SM 20.



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Capacità: 12 lt
Garanzia: 1 anno
Potenza: 0,37 kW
Altezza in millimetri: 660 mm
Larghezza in millimetri: 420 mm
Profondità in millimetri: 530 mm