

SE10 L

Mescolatrice planetaria 10 lt da banco

Capacità pasta kg. 3.5

IPbake
Engineering and design
for bakery solutions

Via Puccini 9 - 36035 Marano Vic.no (VI) - Italy - www.ipbake.com



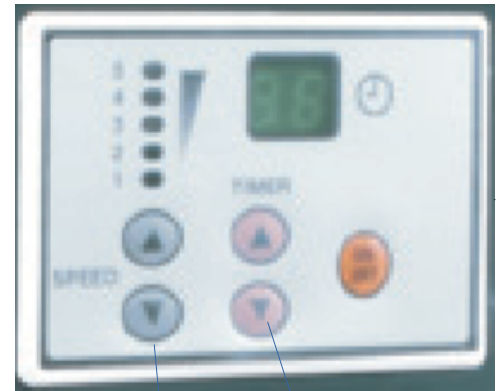
Frusta



Spatola



Gancio



Variazione
velocità

Variazione
timer

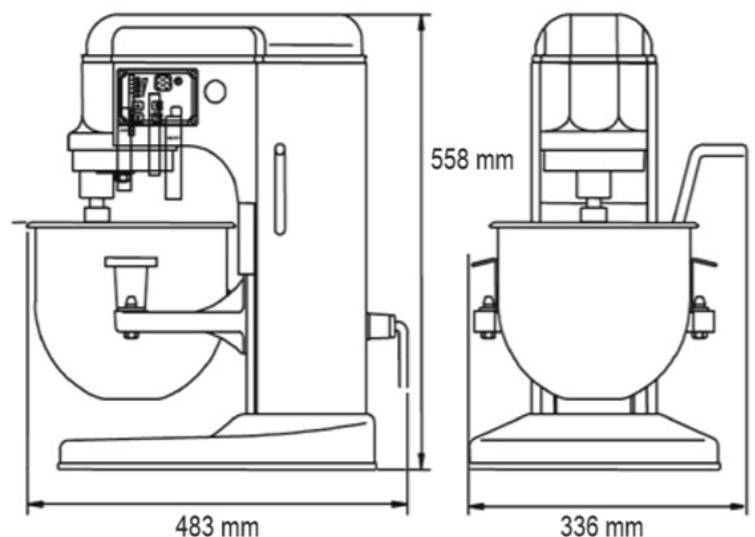
- Grazie alla trasmissione planetaria ad alta velocità consente una mescolatura molto rapida,
- Dotata di 5 velocità selezionabili tramite un pannello,
- Vasca in acciaio inox e protezione antinfortunistica in plastica,
- Sollevamento della vasca per l'estrazione della vasca,
- In dotazione vasca e 3 utensili: frusta, spatola e gancio,
- Pannello comandi laterale costituito da schermo digitale e timer

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata: 650 W
Tensione di alimentazione: 230 V/50 hz/1 f

Fusibile a 380V: -
Peso: 21 kg
Capacità pasta: 0.2 – 3.5 kg
Capacità farina (50%
acqua): 0.2 – 1.3 kg
Capacità acqua: 0.1-1.6 L

Velocità di rotazione utensile a 50Hz
Variatore di velocità 100/520 giri/min



Avvertenze:

Impieghi diversi da quelli previsti dal costruttore devono essere autorizzati dallo stesso. Non è possibile rivendicare diritti su dati, descrizioni ed illustrazioni.