

Miscelatore planetario code: 222843

Alloggiamento in ghisa con quattro gambe robuste.
Coperchio antischizzo stampato a iniezione e protezione della vaschetta in acciaio inossidabile.
Resistente ciotola di miscelazione da 20L realizzata in acciaio inossidabile AISI 201.
Forniti con accessori in acciaio inossidabile AISI 430: una whisk, un becher piatto e un gancio per impastare.
Trasmissione a vite senza fine ad alte prestazioni realizzata in acciaio cromato e ingranaggi in bronzo.

Controlli analogici con impostazioni a 3 velocità: 197, 317 e 462 giri/min.
Carico massimo di farina secca: 5 kg.
Carico massimo dell'impasto: 8 kg.
La vaschetta è posizionata con una leva.
Protetto dal funzionamento senza una ciotola o un coperchio della ciotola posizionati correttamente.
Protezione da surriscaldamento ripristinabile.
Peso: 78 kg.

-  Robusto alloggiamento in ghisa con quattro gambe
-  Fornito con frusta in acciaio inossidabile, miscelatore, gancio per impasto e ciotola grande
-  Resistente azionamento a vite senza fine realizzato in acciaio cromato
-  Controlli analogici con 3 impostazioni di velocità
-  Sistema di protezione da surriscaldamento



Codice	Liter	V	W	LxWxH (W)
222843	20	230	1100	496x570x(H)880