

## IMPASTATRICE PLANETARIA SLB5

CODICE: SLB5



### DATI TECNICI

<b>Potenza (Kw)</b>	<u>0,5 kW</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>220-240V/1N/50-60 Hz</u>
<b>Velocità (rpm)</b>	<u>0 - 302</u>
<b>Capacità vasca in L.</b>	<u>5</u>
<b>Dimensioni macchina (mm)</b>	<u>380 x 240 x 350/500(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>13</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>14</u>
<b>Dimensioni imballo (mm)</b>	<u>450 x 330 x 460(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.069</u>

Macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata. Struttura in acciaio inox satinato - 1 vasca da 5 L per la SLB5 e da 7 L per la SLB7 - 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta tutti in acciaio inox - regolatore di velocità. Accessori: Vasca supplementare

