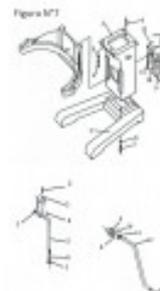
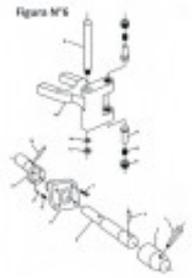
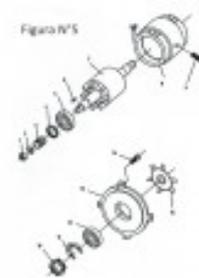
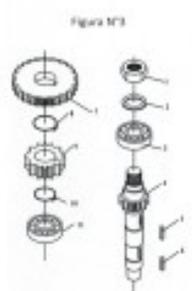
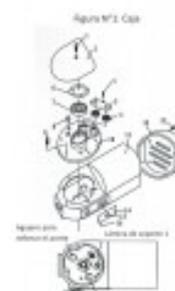
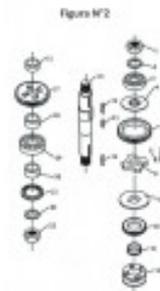


Amasadora - batidora planetaria CT-B20L

Fotos del producto:



Descripción del Producto:

- Todos los componentes separables del equipo son de acero inoxidable y están preparados para estar en contacto con alimentos
- Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero
- Parrilla protectora de seguridad

- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante
- Caldero extraíble inoxidable con asas de fácil manejo
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Botón de emergencia
- Equipados con 3 velocidades: 110-200-420 rpm
- Volúmen de harina máximo: 8-10 Kg

Accesorios incluidos:

- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pizza o pan, etc.

Breve descripción del producto:**Código del Producto:**

Referencia: 1112

Características:

Peso: 80 Kg

Potencia CV: 1100 Kw

Medida: 420x510x790 mm

Elaborado-Corte-Picado: Amasadoras