



## LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTERERÍA

### PLANETARIA SMART 30 FV

#### DISEÑO Y PRACTICIDAD

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas adecuadas para la producción de dulces de horno y productos de pastelería, pan y pizza.

Cada batidora dispone de cuba de acero inoxidable, una pala batidora, una espátula y un gancho de espiral.

Disponen de una robusta protección de plástico transparente ABS, que permite controlar la masa durante todas sus fases y agilizar la posterior limpieza y desinfección de la batidora.

- Estructura de acero pintado.
- Cuba de acero inoxidable.
- Velocidad variable.



**SMART 30 FV**

**VELOCIDAD VARIABLE**

#### ACCESORIOS INCLUIDOS



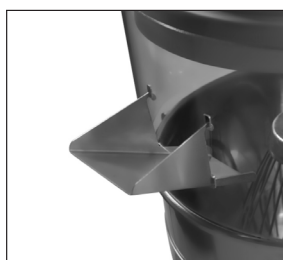
GANCHO



BATIDOR



ESPÁTULA



Protección cuba de plástico AR transparente (ABS) que incluye ranura para incorporar mezcla

	SMART 30 FV
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	680 x 730 x 1.320 mm
<b>Peso neto</b>	170 Kg
<b>Capacidad cuba</b>	30 Kg
<b>Velocidad</b>	Variable
<b>Voltaje</b>	400V ~ 3N
<b>Potencia eléctrica</b>	1,1 kW