



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTERERÍA

PLANETARIA SMART 30FV

PRODUCTIVIDAD EN ESTADO PURO

Elemento imprescindible para incrementar la productividad que no puede faltar entre la maquinaria de un buen panadero, pastelero o pizzero.

La línea de batidoras SMART ha sido creada para elaborar masas de pastelería, pan y pizza.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

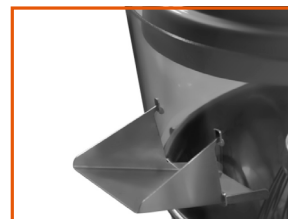
Estructura de acero pintado.

Cuba de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico transparente (ABS).



ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE



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

	SMART 30 FV
DIMENSIONES (LXPXH)	680x730x1320 mm
PESO NETO	170 Kg
CAPACIDAD CUBA	30 Kg
VELOCIDAD	Variable
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	1,1 kW