



## LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTERERÍA

### PLANETARIA SMART 40LVS

#### 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.

Las batidoras SMART 40 disponen de una palanca para subir y bajar la cuba, y 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.

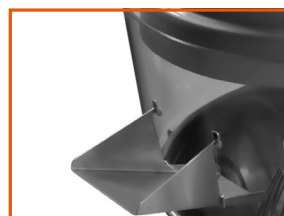


#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado.

Cuba de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico transparente (ABS).



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

#### ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE



	SMART 40 LVS
DIMENSIONES (LXPXH)	680x 730 x1320 mm
PESO NETO	173 Kg
CAPACIDAD CUBA	40 Kg
VELOCIDAD	Variable
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	1,1 kW