



## LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

### PLANETARIA SMART 60 L3V

#### 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 60 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.



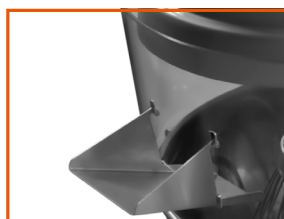
#### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado.

Cuba de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico transparente (ABS).

#### ACCESORIOS INCLUIDOS DE SERIE



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



Palanca para elevar cuba en modelo SMART 60

	SMART 60 L3V
DIMENSIONES (LXPXH)	750 x 960 x 1440 mm
PESO NETO	233 Kg
CAPACIDAD CUBA	60 Kg
VELOCIDAD	3 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	0,6/1,1/1,5 kW