



- ✓ Rejilla protectora de mezcla
- ✓ Ideal para pasteles, merengues, cupcakes, galletas, cremas, hot cakes, pan dulce y salado.

Especificaciones técnicas

Capacidad en litros:	40 litros
Capacidad de batido:	20 kg
Capacidad de amasado:	9 kg
Peso:	235 kg
Potencia:	2.1 kw
Velocidades:	3
Velocidades del eje:	120 - 187 - 550 RPM
Alimentación eléctrica Monofásica:	220 V

*Equipo diseñado para el proceso de amasado en primera velocidad

Incluye 3 accesorios

*Las imágenes son ilustrativas, los accesorios pueden cambiar de forma y color



Gancho



Globo



Paleta

Dimensiones generales

