

FP LINE

Impastatrice planetaria da banco

Countertop rotary kneader



Caratteristiche

STRUTTURA VERNICIATA ANTIGRAFFIO. VASCA, UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Testa sollevabile. Coperchio vasca in policarbonato trasparente. Utensili e vasca a sgancio rapido. Variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi. In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.

Features

SCRATCH RESISTANT PAINTED BODY. BOWL, HOOK, BEATER AND WHISK IN AISI 304 STAINLESS STEEL.

It allows to amalgamate homogeneously both small or large quantities of dough (even the harder types) in a short time. The delicate rotation of the fork utensil permits a perfect oxygenation of the dough and it doesn't warm it up; all this results in a more crumbly end product.



FP 105 / 107 / 110

	VOLUME VASCA BOWL VOLUME	POTENZA POWER	VELOCITÀ SPEED	PESO WEIGHT	DIMENSIONI ESTERNE OUTSIDE DIMENSIONS	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGE DIMENSIONS	COD
FP 105	5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	13 Kg	38 24 40 h	45 31 44 h	7010124005
FP 107	7,5 lt	220-240V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	15 Kg	38 24 42 h	45 31 47 h	7010124007
FP 110	10 lt	220V 50-60Hz 0,50KW	0 - 302 rpm	18 Kg	38 24 44,5 h	45 31 51 h	7010124010

Trasmissione a cinghia - Belt transmission

IN DOTAZIONE - INCLUDED



SPATOLA
BEATER



FRUSTA
WHISK



UNCINO
HOOK



VASCA
BOWL