



Mescolatore 30 kg

Mescolatore professionale elettrico con capacità di 30 kg con motore rinforzato per la preparazione di polenta.

ART. 576

Categoria: Mescolatori

Tag: alluminio, inox, polenta, ruote

Descrizione prodotto

Macchina professionale per polenta dotata di un bruciatore a gas in ghisa con 10 KW di potenza. Capienza 30 litri: è indicato per circa 120 porzioni. Paiolo in rame trattato per alimenti secondo le norme vigenti. Dimensioni del paiolo: diametro interno di 52 cm, esterno di 57 cm e profondità massima di 33 cm. La struttura e la pala mescolatrice sono realizzate interamente in acciaio inossidabile AISI 430, mentre la rete di protezione è in acciaio cromato. Motore 180 W adatto alle dimensioni, omologato e garantito. Certificato CE 220V, 6 giri al minuto.

Informazioni aggiuntive

Peso	34 kg
Utilizzo	large, professional, feste
Dimensioni	cm 57Ø 120h
Capacità	30 kg
Porzioni	120 circa
Potenza	180 W
Potenza Gas	10 KW
Multiplo	1
Q.tà a Bancale	2