



Mescolatore 15 kg

Mescolatore professionale elettrico con capacità di 15 kg con motore rinforzato per la preparazione di polenta.

ART. 573

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 15 litri: è indicato per circa 60 porzioni. Paiolo in alluminio fuso trattato per alimenti secondo le norme vigenti. La struttura e la pala mescolatrice sono realizzate interamente in acciaio inossidabile AISI 430, mentre la rete di protezione è in acciaio cromato. Motore rinforzato 90 W adatto alle dimensioni, omologato e garantito. Certificato CE 220V, 6 giri al minuto.

Informazioni aggiuntive

Peso	22 kg
Utilizzo	large, professional, feste
Dimensioni	Ø cm 42 - 105h
Capacità	15 kg
Porzioni	60 circa
Potenza	90 W
Potenza Gas	10 KW
Multiplo	1
Q.tà a Bancale	2