

SERIE T TRIFÁSICA



L22T

- Fabricadas en Italia.
- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, etc.).
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Todos los elementos en contacto con alimento están fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Llevan incorporado un temporizador de serie.
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	L22T
Nº de velocidades	1
Capacidad (litros)	22
Kg masa (*)	17
Caldero extraíble	NO
Cabezal elevable	NO
Potencia (W)	750
Dimensiones caldero (mm)	Ø 350 x 210
Dimensiones totales (mm)	400 x 700 x 680
Peso neto (Kg)	65

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.