

ANGELOPO



MIXER PLANETARIO



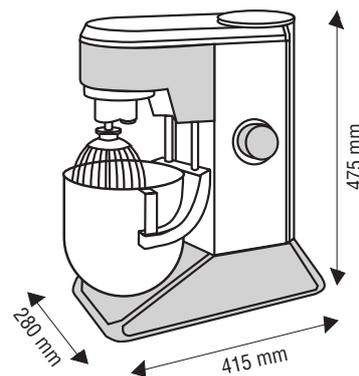
Il mixer Angelo Po modello BE5 è stato concepito per garantire all'utilizzatore il massimo della flessibilità operativa: il variatore elettronico di velocità consente infatti di selezionare la velocità più idonea a tutti i tipi di impasto, di mescolamento e di sbattitura. Uno schermo di protezione fissato al di sopra della vasca assicura allo stesso tempo (con una sola manovra) il sistema di abbassamento e rialzo della vasca rendendo l'apparecchio conforme alle più severe normative igieniche e di sicurezza nazionali ed internazionali. Realizzazione conforme alle norme **CE**.

CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

- Colonna portante in alluminio contenente il motore ed il variatore di velocità.
- Testa monoblocco in lega di alluminio per supportare il meccanismo planetario.
- Piedistallo metallico per assicurare una perfetta stabilità.
- Vasca in acciaio inox 18-8.
- Capacità vasca: 5,3 litri.
- Capacità impasto Kg. 3 (max Kg. 1,5 di farina)
- Variatore elettronico di velocità: da 30 a 200 giri/min.
- Schermo di protezione vasca.
- Accessori in dotazione:
 - n.1 uncino per impastare tutti i tipi di pasta.
 - n.1 spatola per mescolare paste per dolci.
 - n.1 frusta per creme - emulsioni e per montare.
- Potenza: 300 Watt
- Funzionamento: 230V 1N/50Hz



La trasmissione a cinghia con frizione garantisce affidabilità anche al massimo carico



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639 411 - Fax +39/059/642 499
http://www.angelopo.it - E-mail: angelopo@angelopo.it

7Y90618-2

I prodotti presentati in questo catalogo sono soggetti senza preavviso e senza responsabilità per l'azienda produttrice alle usuali modifiche tecniche e di design.

Quality System Certified
UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO

Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru