

NOVEDAD: SERIE SK



SK-10



SK-33

SERIE SK (Cuba y cabezal fijos)	
7611050	SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1
7610205	SK-22 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3
7610405	SK-33 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3

- 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.
- Todos los modelos llevan incorporado un temporizador de serie (excepto SK-10).
- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo y de muy fácil limpieza.
- Cuba y cabezal fijos.
- Gama disponible: 10, 22 y 33 litros.
- Provistas de ruedas.

CARACTERÍSTICAS	SK-10	SK-22	SK-33
Nº de velocidades	1	1	1
Capacidad (litros)	10	22	33
Kg masa (*)	7	18	25
Caldero extraíble	NO	NO	NO
Cabezal elevable	NO	NO	NO
Potencia (W)	375	750	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 260 x 200	Ø 350 x 210	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	270 x 540 x 560	400 x 690 x 630	440 x 830 x 720
Peso neto (Kg)	48	75	104

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