

Industrial Device

INDUSTRIE-BAKO-GP

L'optimum della prestazione per panetterie, pasticcerie,
forni e cucine per ristorazione.

Versione base:

- Porzionamento manuale tramite robusto interruttore apparecchio
- Pulizia di disinfezione con procedure di risciacquo
- Set utensili, spazzole e guarnizioni gratuiti nonché ugello di pulizia
- Costruzione conforme alle direttive DGUV
- 400 V
- Attacco GP per collegamento di una pistola di guarnitura o di un interruttore a pedale

Opzionale:

- Dispositivo automatico di pulizia
- Dotazione GPM - attacco GP ed elettrovalvola non a contatto con la panna e auto-porzionamento
- Disattivazione automatica della macchina
- Sistema di montatura singolarmente adattabile

Dati tecnici:

Attacco: 400V / 50Hz

Lavora fino a 160 litri di panna liquida all'ora

LaxPxA, mm: 260x390x490

Peso: 23kg

L'immagine può differire dal prodotto reale

Siamo qui per voi!

IT +39 (3313037316)
DE +49 6434 9405-0

info@sanomat.com
www.sanomat.com

Horstweg 29
65520 Bad Camberg
Germany

