

SERIE SK

Fabricado en Italia



¡NOVEDAD SK-10!

SK-33

SERIES SK (Cuba y cabezal fijos)		P.V.P.	P.V.P. PROMO
7611050	SK-10 1 veloc. - 230 V / 50 Hz / 1	1.460 €	980 €
7610205	SK-22 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3	1.460 €	1.230 €
7610405	SK-33 1 veloc. - 400 V / 50 Hz / 3	1.780 €	1.525 €

Portes pagados en la Península. Baleares y Canarias consulten

Características generales:

- 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.

Características particulares de la Serie SK:

- Cuerpo pintado en esmalte blanco antiarañazo, 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	1.000	1.500
Dimensiones caldero (mm)	Ø 270 x 210	Ø 350 x 200	Ø 400 x 260
Dimensiones totales (mm)	580 x 340 x 520	690 x 400 x 630	830 x 440 x 720
Peso neto (Kg)	48	75	104

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