



MH20 MANTECADORA HORIZONTAL



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Mantecadoras de uso profesional en Pastelería y Heladería
- Especiales para transformar la mezcla líquida en el producto denso y cremoso.
- La cremosidad se consigue mediante la agitación continuada durante el proceso de enfriamiento.
- Modelo sobremesa de extracción automática y control de tiempo
- Electronica
- 52 programas
- Agitación para mezclado-amasado-limpieza y enfriamiento a temperatura o tiempo.
- Tecnología inverte para el control de la densidad.
- Agitador de velocidad variable
- Posibilidad de producir granizado, mezcla pasteurizada, crema pastelera, gelatina, mouse
- Capacidad: 6 litros
- Carga Max: 3,5 Ltrs-3,7 Kg
- Refrigerada por Aire Potencia: 1600W
- Voltaje/Hz: 230 F+N 50Hz
- Dimesiones: 44x80x70 cm