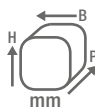


ITA Questa impastatrice e' adatta per impasti medio/soffici tipo baguette ed altri tipi di pane tradizionali francesi. Dotata di freno vasca per poter mantenere costante la velocita. Fornibile con comandi manuali, semiatomatici ed automatici.

ENG This mixer is suitable for medium/soft dough for baguettes and other types of traditional French bread. Equipped with bowl locking system to keep the speed constant. Can be supplied with manual, semiautomatic and automatic controls.

FRA Ce pétrin est adapte pour des pates moyennes/moelleuses de type baguette et autres types de pain traditionnels francais. Equipe d'un frein de cuve pour pouvoir maintenir une vitesse constante. Pouvant etre fourni avec commandes manuelles, semiautomatiques et automatiques.

ESP Esta amasadora es apta para masas medianas/suaves tipo baguettes y otros tipos de pan franceses tradicionales. Equipada con freno en la cuba para mantener constante la velocidad. Puede entregarse con controles manuales, semiautomaticos y automaticos.



	H mm	B mm	P mm	kg	mm Ø	Lt	kg	kg	P kW
VL330M	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1
VL330S	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1
VL330A	1150	1500	1200	525	1000	330	160	100	3,3 → 5,1

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda simbolos