

# Caratteristiche Tecniche Turbomix EVO 20

## Dimensioni

Larghezza 40 cm

Profondità 45 cm

Altezza 75 cm – 113 cm esteso

## Potenza Elettrica Media assorbita

L'emulsionatore professionale Turbomix Evo 20 ha una potenza elettrica media assorbita di 0,75 kW

## Velocità Periferica

Velocità periferica: 19 mt al secondo

## Alimentazione Elettrica

230 VAC – 50/60 HZ

## Peso

Peso: 68 kg





## Versione Touch

Pannello Touch per gestire:

- Avvio e spegnimento
- Velocità del motore
- Timer per programmare il tempo di emulsione
- Ricette (normale, ganache e paste grasse)
- Segnalazione e reset allarmi



## Versione a pulsanti

- Pulsantiera semplificata ma completa.
- Funzionalità a portata di mano e posizionate in versione ergonomica.
- Pulsante TIMER per un ulteriore tempo di lavorazione e successiva fermata automatica della macchina.
- Pulsante di emergenza per spegnimento immediato della macchina.