



SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	64
Peso lordo (Kg)	74
Larghezza (mm)	490
Profondità (mm)	400
Altezza (mm)	780

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.10, Linea BAKER PA:

- **struttura in ghisa verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;**
- motore asincrono ventilato;
- **cambio meccanico a 3 velocità;**
- **trasmissione a cinghia;**
- micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- **comandi con pulsante di arresto a fungo frontali;**
- movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola;
- facilmente lavabili.

In Dotazione:

- Vasca, uncino, spatola e frusta

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.10
- Dimensione vasca ø245x240
- Pasta frolla 1,5
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 10 uova
- Albumi d'uova 14 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

MODELLI DISPONIBILI

FA-PAM10



Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

€ 1.080,55 + IVA

€ 1.318,27 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-PAT10



Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

€ 1.080,55 + IVA

€ 1.318,27 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



