



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20, 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.20
- Dimensione vasca \varnothing 315x280
- Pasta frolla 4,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 30 uova
- Albumi d'uova 32 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	84
Peso lordo (Kg)	108
Larghezza (mm)	590
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	930

MODELLI DISPONIBILI

FA-PAM20**FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.20, Monofase, Mod.PAM20**

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,9, Peso 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

€ 1.246,79 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-PAT20**FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.20, Trifase, Mod.PAT20**

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,9, Peso 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

€ 1.246,79 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



