



SCHEDA TECNICA

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

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;
- disponibile in versione MONOFASE e TRIFASE.

In Dotazione:

- Vasca, uncino, spatola e frusta

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.20
- Dimensione vasca ø315x280
- 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

MODELLI DISPONIBILI

FA-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

€ 1.521,08 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-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

€ 1.521,08 IVA incl.
Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



