



#### 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 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

#### Marchio CE

#### SCHEDA TECNICA

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>Peso netto (Kg)</b> | 84  |
| <b>Peso lordo (Kg)</b> | 108 |
| <b>Larghezza (mm)</b>  | 590 |
| <b>Profondità (mm)</b> | 480 |
| <b>Altezza (mm)</b>    | 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**

€ 1.521,08 IVA incl.

**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**

€ 1.521,08 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



