



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	97
<b>Peso lordo (Kg)</b>	115
<b>Larghezza (mm)</b>	540
<b>Profondità (mm)</b>	500
<b>Altezza (mm)</b>	850

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox:**

- **struttura in ghisa ed acciaio verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;**
- motore asincrono ventilato;
- **cambio meccanico a 3 velocità;**
- **trasmissione ad ingranaggi;**
- micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- **comandi con pulsante di arresto a fungo a lato;**
- 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 ø320x280
- 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-PBM20

**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h**

**€ 1.952,20 + IVA**

€ 2.381,68 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



FA-PBT20

**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h**

**€ 1.952,20 + IVA**

€ 2.381,68 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg

