



#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	198
<b>Peso lordo (Kg)</b>	223
<b>Larghezza (mm)</b>	670
<b>Profondità (mm)</b>	520
<b>Altezza (mm)</b>	1080

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.30, BAKERLINE:**

- **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.30
- Dimensione vasca ø370x350
- Pasta frolla 6,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 45 uova
- Albumi d'uova 48 uova

◦ 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

#### MODELLI DISPONIBILI

##### FA-PBM30



**FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca da lt.30, Monofase, Mod.PBM30**

**€ 3.494,34 + IVA**

€ 4.263,09 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

##### FA-PBT30



**FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca da lt.30, Trifase, Mod.PBT30**

**€ 3.494,34 + IVA**

€ 4.263,09 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
<b>Uncino Hook</b>	Pizza 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
<b>Spatola Spatula</b>	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
<b>Frusta Whisk</b>	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