



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	64
Bruttogewicht (Kg)	74
Breite (mm)	490
Tiefe (mm)	400
Höhe (mm)	780

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 10-LITER-EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKER PA-Linie :

- **Struktur aus lackiertem Gusseisen ;**
- **Schüssel , Schüsselschutz , Haken , Spatel und Schneebesen aus AISI 304-Stahl;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **3-Gang-Schaltgetriebe ;**
- **Riemenantrieb ;**
- Sicherheitsmikro zum Wannen- und Grillschutz;
- **Bedienelemente mit frontseitigem Pilz-Stopp-Taster ;**
- Planetenbewegung, die das gesamte Volumen der Schüssel abdecken kann;
- leicht waschbar.

Inbegriffen :

- Schüssel, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :

- Tankinhalt 10 lt.
- Wannengröße ø245x240
- Mürbeteig 1,5
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 10 Eier
- Eiweiß 14 Eier
- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PAM10



Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.230/1, Kw.0,6, Gewicht 64 kg, Maße mm.490x400x780h

€ 1.080,55

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PAT10



Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,6, Gewicht 64 kg, Maße mm.490x400x780h

€ 1.080,55

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



