



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	84
Bruttogewicht (Kg)	108
Breite (mm)	590
Tiefe (mm)	480
Höhe (mm)	930

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 20-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;
- in einphasiger und dreiphasiger Ausführung erhältlich.

Inbegriffen :

- Schüssel, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :

- Tankinhalt 20 l.
- Wannengröße $\varnothing 315 \times 280$
- Mürbeteig 4.0
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 30 Eier
- Eiweiß 32 Eier
- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PAM20



Professioneller Planetenmixer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.230/1, Kw.0,9, Gewicht 84 kg, Maße mm.590x480x930h

€ 1.246,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PAT20



Professioneller Planetenmixer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,9, Gewicht 84 kg, Maße mm.590x480x930h

€ 1.246,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



