



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,3
Nettogewicht (Kg)	165
Bruttogewicht (Kg)	195
Breite (mm)	700
Tiefe (mm)	610
Höhe (mm)	1130

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 40-LITER-EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKER PA-Linie :

- **Struktur aus lackiertem Gusseisen ;**
- **Schüssel , Schüsselschutz , Haken , Spatel und Schneebesen aus AISI 304-Stahl;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **3-Gang-Schaltgetriebe ;**
- **1. Geschwindigkeit - 134 U/min**
- **2. Geschwindigkeit - 234 U/min**
- **3. Geschwindigkeit - 460 U/min**
- **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 40 l.

- Wannengröße ø400x390
- Mürbeteig 8.0
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 60 Eier
- Eiweiß 64 Eier
- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FA-PAT40	Professioneller Planetenmixer mit 40-Liter-Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.1,3, Gewicht 165 kg, Maße mm.700x610x1130h	€ 2.077,99 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage





