



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	65
Bruttogewicht (Kg)	85
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	420
Höhe (mm)	720

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 10-Liter-EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKERLINE :

- **Struktur aus lackiertem** Gusseisen und **Stahl** ;
- **Schüssel , Schüsselschutz , Haken , Spatel und Schneebesen aus AISI 304-Stahl;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **3-Gang-Schaltgetriebe** ;
- **Zahnradgetriebe** ;
- Sicherheitsmikroschalter am Tank- und Grillschutz;
- **Bedienelemente mit seitlichem 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 ø245x220
- Mürbeteig 1,5
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 10 Eier
- Eiweiß 14 Eier

- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PBM10



Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebesen, 3 Geschwindigkeiten, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 65 kg, Maße mm.480x420x720h

€ 1.408,04

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PBT10



Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,37, Gewicht 65 kg, Maße mm.480x420x720h

€ 1.408,04

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage





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