



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	97
Bruttogewicht (Kg)	115
Breite (mm)	540
Tiefe (mm)	500
Höhe (mm)	850

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 20-LITER-EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKERLINE, komplett mit Knethaken, Spatel und Schneebesen aus Edelstahl :

- **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 20 l.
- Wannengröße ø320x280
- Mürbeteig 4.0
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 30 Eier
- Eiweiß 32 Eier

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

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PBM20



Professioneller Planetenmixer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Schneebesen aus Edelstahl, 3 Geschwindigkeiten, V.230/1, Kw.0,55, Gewicht 97 kg, Maße mm.540x500x850h

€ 1.952,20

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PBT20



Professioneller Planetenmixer mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Schneebesen aus Edelstahl, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,55, Gewicht 97 kg, Maße mm.540x500x850h

€ 1.952,20

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	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
Spatola Spatula	Pasta per brioche	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Carni	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
Frustra Whisk	Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Ciocolato	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
	Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
	Panna montata	A volume	A volume	A volume	A volume
	Whipped cream	By volume	By volume	By volume	By volume
Frustra Whisk	Albumi d'uovo	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg
	Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg

