



TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	198
Bruttogewicht (Kg)	223
Breite (mm)	670
Tiefe (mm)	520
Höhe (mm)	1080

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 30-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 30 l.
- Wannengröße ø370x350
- Mürbeteig 6.0
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 45 Eier
- Eiweiß 48 Eier

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

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PBM30



**FAMA - BAKERLINE Planetenmischer, mit lt. 30
Schüssel, einphasig, Mod.PBM30**

€ 3.494,34

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PBT30



**FAMA - BAKERLINE Planetenmischer, mit lt. 30
Schüssel, dreiphasig, Mod.PBT30**

€ 3.494,34

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