



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER mit 10 l EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKER PA Line :

- **Struktur aus lackiertem Gusseisen ;**
- **Schüssel , Grillschutz , Haken , Pfannenwender und Schneebesen aus Edelstahl AISI 304 ;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **Mechanisches 3-Gang-Getriebe ;**
- **Riemenantrieb ;**
- Sicherheitsschalter auf Tank und Grillschutz;
- **Bedienelemente mit frontseitigem Pilz-Stopp-Taster ;**
- Planetenbewegung, die das gesamte Volumen der Schüssel abdecken kann;
- leicht waschbar.

Enthalten :

- Schüssel, Haken, Pfannenwender und Schneebesen

Technische Daten :

- Tankinhalt lt.10
- Schüsselgröße ø245x240
- Mürbeteig 1.5
- Volumen Schlagsahne
- Biskuitkuchen 10 Eier
- Eiweiß 14 Eier
- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Zeichen

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	64
Bruttogewicht (Kg)	74
Breite (mm)	490
Tiefe (mm)	400
Höhe (mm)	780

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PAM10



FAMA - Planetenmischer, Linie BAKER PA, mit 10-Liter-Behälter, einphasig, Mod.PAM10

Professioneller Planetenmixer mit 10 l Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahlschneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.230 / 1, Kw.0,6, Gewicht 64 Kg, Abm.mm.490x400x780h

€ 1.080,55

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

FA-PAT10



FAMA - Planetenmischer, BAKER PA Line, mit 10 lt. Schüssel, Dreiphasig, Mod.PAT10

Professioneller Planetenrührer mit 10 lt Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Pfannenwender und Edelstahlschneebeesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,6, Gewicht 64 Kg, Abm. mm.490x400x780h

€ 1.080,55

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



