



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER mit 20 l EDELSTAHLSCHÜSSEL , BAKER PA Line :

- **Struktur aus lackiertem Gusseisen ;**
- **Schüssel , Grillschutz , Haken , Pfannenwender und Schneebecken 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 Schneebecken

Technische Daten :

- Schüsselkapazität lt.20
- Schüsselgröße ø315x280
- Mürbeteig 4.0
- Volumen Schlagsahne
- Biskuitkuchen 30 Eier
- Eiweiß 32 Eier
- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Zeichen

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	84
Bruttogewicht (Kg)	108
Breite (mm)	590
Tiefe (mm)	480
Höhe (mm)	930

VERFÜGBARE MODELLE

FA-PAM20**FAMA - Planetenmischer, Linie BAKER PA, mit 20-l-Behälter, einphasig, Mod.PAM20**

Professioneller Planetenmixer mit 20 l Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahlschneebecken, 3 Geschwindigkeiten, V.230 / 1, Kw.0,9, Gewicht 84 Kg, Abm.mm.590x480x930h

€ 1.246,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage**FA-PAT20****FAMA - Planetenmischer, Linie BAKER PA, mit 20-Liter-Behälter, dreiphasig, Mod.PAT20**

Professioneller Planetenmixer mit 20 l Edelstahlschüssel, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahlschneebecken, 3 Geschwindigkeiten, V.400 / 3, Kw.0,9, Gewicht 84 Kg, Abm. mm.590x480x930h

€ 1.246,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

