



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER mit 20 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 :

- 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

Lieferung 4 bis 9 Tage

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

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

FA-PAT20

Lieferung 4 bis 9 Tage

FAMA - Planetenmischer, Linie BAKER PA, mit 20-Liter-Behälter, dreiphasig, Mod.PAT20

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



