



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FA-PAT30	Professioneller Planetenteigmischer mit 30-Liter-Edelstahltank, BAKER PA Line, komplett mit Haken, Spatel und Schneebesen aus Edelstahl, 3 Geschwindigkeiten, V.400 / 3, Kw.1,3, Gewicht 160 kg, Abmessung 680x590x1100h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PLANETENRÜHRER PROFESSIONAL mit TANK INOX 30 lt, BAKER Linie PA:

- **Struktur aus lackiertem Gusseisen ;**
- **Tank , Grillschutz des Tanks , Haken , Spatel und Schneebesen aus Stahl AISI 304 ;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **3-Gang mechanisches Getriebe ;**
- **Riemenantrieb ;**
- Sicherheitsmikro am Wannen- und Grillschutz;
- **Bedienelemente für die vordere Pilzstopptaste ;**
- Planetenbewegung, die in der Lage ist, das gesamte Volumen der Schüssel abzudecken;
- leicht waschbar.

Geliefert :

- Wanne, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :

- Tankinhalt 30 lt
- Wannengröße ø380x370
- Mürbeteig 6.0
- Volumen Schlagsahne
- Biskuit 45 Eier
- Eiweiß 48 Eier
- 3 Geschwindigkeit - 95/175/320 U / min

CE-Kennzeichnung

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,3
Nettogewicht (Kg)	160
Bruttogewicht (Kg)	188
Breite (mm)	680
Tiefe (mm)	590
Höhe (mm)	1100





