



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,3
<b>Peso netto (Kg)</b>	160
<b>Peso lordo (Kg)</b>	188
<b>Larghezza (mm)</b>	680
<b>Profondità (mm)</b>	590
<b>Altezza (mm)</b>	1100

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.30, Linea BAKER PA:**

- **struttura in ghisa verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;**
- motore asincrono ventilato;
- **cambio meccanico a 3 velocità;**
- **trasmissione a cinghia;**
- micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- **comandi con pulsante di arresto a fungo frontali;**
- movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola;
- facilmente lavabili.

##### **In Dotazione:**

- Vasca, uncino, spatola e frusta

##### **Specifiche tecniche:**

- Capacità vasca lt.30
- Dimensione vasca ø380x370
- Pasta frolla 6,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 45 uova

- Albumi d'uova 48 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

**Marchio CE**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FA-PAT30</b>	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.1,3, Peso 160 Kg, dim.mm.680x590x1100h	<p><b>€ 1.967,16 + IVA</b></p> <p>€ 2.399,94 IVA incl.</p> <p><b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello</p> <p><b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni</p>





