



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.10, 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.10
- Dimensione vasca  $\varnothing 245 \times 240$
- Pasta frolla 1,5
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 10 uova
- Albumi d'uova 14 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

#### Marchio CE

#### SCHEDA TECNICA

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>Peso netto (Kg)</b> | 64  |
| <b>Peso lordo (Kg)</b> | 74  |
| <b>Larghezza (mm)</b>  | 490 |
| <b>Profondità (mm)</b> | 400 |
| <b>Altezza (mm)</b>    | 780 |

MODELLI DISPONIBILI

**FA-PAM10**



**FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.10, Monofase, Mod.PAM10**

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

Consegna: da 4 a 9 giorni

**FA-PAT10**



**FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.10, Trifase, Mod.PAT10**

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

Consegna: da 4 a 9 giorni



