



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,3
<b>poids net (Kg)</b>	160
<b>poids brut (Kg)</b>	188
<b>largeur (mm)</b>	680
<b>profondeur (mm)</b>	590
<b>hauteur (mm)</b>	1100

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 30 litres , Ligne BAKER PA :**

- **structure en fonte peinte ;**
- **bol , protège-bol , crochet , spatule et fouet en acier AISI 304 ;**
- **moteur asynchrone ventilé;**
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 rapports ;**
- **transmission par courroie ;**
- **micro de sécurité sur la protection de la cuve et du gril;**
- **commandes avec bouton d'arrêt champignon avant ;**
- **mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;**
- **facilement lavable.**

**Inclus :**

- Bol, crochet, spatule et fouet

**Spécifications techniques :**

- Capacité du réservoir 30 lt.
- Dimensions de la cuve  $\varnothing 380 \times 370$
- Pâte brisée 6.0
- Crème fouettée au volume
- Gênoise 45 œufs

- Blancs d'œufs 48 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

**marquage CE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FA-PAT30</b>	Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 30 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.1,3, poids 160 kg, dim.mm.680x590x1100h	<b>€ 1.967,16</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>





