



#### 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>	165
<b>poids brut (Kg)</b>	195
<b>largeur (mm)</b>	700
<b>profondeur (mm)</b>	610
<b>hauteur (mm)</b>	1130

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 40 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 ;**
- **1ère vitesse - 134 tr/min**
- **2e vitesse - 234 tr/min**
- **3ème vitesse - 460 tr/min**
- **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 40 lt.

- Dimensions de la cuve ø400x390
- Pâte Brisée 8.0
- Crème fouettée au volume
- Génoise 60 œufs
- Blancs d'œufs 64 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

**marquage CE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FA-PAT40</b>	Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 40 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.1,3, poids 165 kg, dim.mm.700x610x1130h	<b>€ 2.077,99</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>





