



#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	97
<b>poids brut (Kg)</b>	115
<b>largeur (mm)</b>	540
<b>profondeur (mm)</b>	500
<b>hauteur (mm)</b>	850

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 litres , BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable :**

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

**Inclus :**

- Bol, crochet, spatule et fouet

**Spécifications techniques :**

- Capacité du réservoir 20 lt.
- Dimensions de la cuve ø320x280
- Pâte brisée 4.0
- Crème fouettée au volume
- Génoise 30 œufs
- Blancs d'œufs 32 œufs

◦ 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

marquage CE

MODÈLES DISPONIBLES



FA-PBM20

Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230/1, Kw.0,55, Poids 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



FA-PBT20

Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.0,55, Poids 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

TVA exclue  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
Spatola Spatula	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
Frustra Whisk	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg

