



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PAT30	Mélangeur planétaire professionnel avec réservoir 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	€ 1.967,16 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec ACIER INOXYDABLE, 30 litres, ligne BAKER PA :

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

Fourni :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir 30 lt
- Taille du bac ø380x370
- Pâte brisée 6.0
- Volume de crème fouettée
- Génoise 45 oeufs
- Blancs d'oeufs 48 oeufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr / min

Marquage CE

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





