



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PM5	Mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 5 litres, ligne BAKER PM, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, variateur de vitesse électronique, V.230 / 1, Kw.0.3, poids 13 kg, dim.mm.230x350x400h	€ 515,34 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE DE 5 L , BAKER PM Ligne :

- **structure peinte résistante aux rayures ;**
- **cuve , crochet , spatule et fouet en acier inoxydable AISI 304 ;**
- couvercle de réservoir en acier inoxydable grillé;
- moteur asynchrone;
- outils et réservoir à libération rapide;
- **variateur de vitesse électronique avec entraînement par courroie et engrenages ;**
- **tête relevable ;**
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

Fourni :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du bol lt.5
- Taille de la baignoire ø205x170
- Pâte brisée 0,8
- Volume de crème fouettée
- Génoise 5 oeufs
- Blancs d'oeufs 7 oeufs
- Vitesse tr / min - 40/250

Marquage CE
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,3
poids net (Kg)	13
poids brut (Kg)	15
largeur (mm)	230
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	400



