



DESCRIPTION PROFESSIONNELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 10 l, gamme BAKER PA :

- **structure en fonte peinte ;**
- **cuve , protection cuve grillée , crochet , spatule et fouet en acier AISI 304 ;**
- moteur asynchrone ventilé ;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 rapports ;**
- **entraînement par courroie ;**
- interrupteur de sécurité sur cuve et protection grillagée;
- **commandes avec bouton coup de poing frontal ;**
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;
- facilement lavable.

Inclus :

- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir lt.10
- Taille du bol ø245x240
- Pâte brisée 1.5
- Chantilly volume
- Génoise 10 œufs
- Blancs d'œufs 14 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	64
poids brut (Kg)	74
largeur (mm)	490
profondeur (mm)	400
hauteur (mm)	780

MODÈLES DISPONIBLES

FA-PAM10



FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 10 litres, Monophasé, Mod.PAM10
Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 10 l, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0,6, Poids 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

Livraison 4 à 9 jours

FA-PAT10



FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 10 litres, Triphasé, Mod.PAT10
Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 10 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.0,6, Poids 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

Livraison 4 à 9 jours



