



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PM7	Mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 7,5 litres, BAKER PM Line, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, variateur de vitesse électronique, V.230 / 1, Kw.0.325, poids 15 kg, dim.mm.250x420x420h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE 7,5, CUISSON 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 7,5 lt
- Taille de la baignoire ø235x205
- Pâtisserie courte 1.0
- Volume de crème fouettée
- Génoise 8 oeufs
- Blancs d'oeufs 10 oeufs
- Vitesse tr / min - 40/250

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,325
poids net (Kg)	15
poids brut (Kg)	17
largeur (mm)	250
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	420



