



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL CON CUBO DE ACERO INOXIDABLE 10 l , Línea BAKER PA :

- estructura de hierro fundido pintado ;
- cubeta , protección cubeta grill , gancho , espátula y batidor de acero AISI 304 ;
- motor asíncrono ventilado;
- caja de cambios mecánica de 3 velocidades ;
- transmisión por correa ;
- interruptor de seguridad sobre tanque y protección a la parrilla;
- controles con botón de parada de seta frontal ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- fácilmente lavable.

Incluido :

- Cuenco, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del tanque lt.10
- Medida cubeta ø245x240
- Masa quebrada 1,5
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 10 huevos
- claras de huevo 14 huevos
- 3 velocidades - 95/175/320 rpm

marca CE

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	64
peso bruto (Kg)	74
ancho (mm)	490
profundidad (mm)	400
altura (mm)	780

MODELOS DISPONIBLES

FA-PAM10



FAMA - Batidora planetaria, Línea BAKER PA, con vaso de 10 lt, Monofásica, Mod.PAM10

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 10 l, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

€ 1.080,55

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FA-PAT10



FAMA - Batidora planetaria, Línea BAKER PA, con cuba 10 lt., Trifásica, Mod.PAT10

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 10 lt, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.0,6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h

€ 1.080,55

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



