



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL CON CUBO DE ACERO INOXIDABLE 20 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;
- mandos 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 cubeta lt.20
- Tamaño del bol ø315x280
- Masa quebrada 4.0
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 30 huevos
- claras de huevo 32 huevos
- 3 velocidades - 95/175/320 rpm

marca CE

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	84
peso bruto (Kg)	108
ancho (mm)	590
profundidad (mm)	480
altura (mm)	930

MODELOS DISPONIBLES

FA-PAM20**FAMA - Batidora planetaria, Línea BAKER PA, con vaso de 20 lt, Monofásica, Mod.PAM20**

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 20 l, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0,9, Peso 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

€ 1.246,79

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FA-PAT20**FAMA - Batidora planetaria, Línea BAKER PA, con cuba de 20 lt, Trifásica, Mod.PAT20**

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 20 l, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400 / 3, Kw.0,9, Peso 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

€ 1.246,79

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



