



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 l, ligne 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 bol lt.20
- Taille du bol ø315x280
- Pâte brisée 4.0
- Chantilly volume
- Génoise 30 œufs
- Blancs d'œufs 32 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

#### Marquage CE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	84
<b>poids brut (Kg)</b>	108
<b>largeur (mm)</b>	590
<b>profondeur (mm)</b>	480
<b>hauteur (mm)</b>	930

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FA-PAM20**

**FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 20 litres, Monophasé, Mod.PAM20**  
 Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, Ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0,9, Poids 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

**€ 1.246,79**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

**FA-PAT20**

**FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 20 litres, Triphasé, Mod.PAT20**  
 Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw.0,9, Poids 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

**€ 1.246,79**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**



