



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FA-PAT30</b>	Mélangeur planétaire professionnel avec réservoir en acier inoxydable de 30 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw.1,3, Poids 160 kg, dim.mm.680x590x1100h	<b>€ 1.967,16</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec ACIER INOXYDABLE, 30 litres, ligne BAKER PA :**

- **structure en fonte peinte ;**
- **protection du réservoir , du grill , du crochet , de la spatule et du fouet en acier AISI 304 ;**
- moteur asynchrone ventilé;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses ;**
- **entraînement par courroie ;**
- micro de sécurité sur la protection de la baignoire et du grill;
- **commandes de bouton d'arrêt de champignon avant ;**
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

**Fourni :**

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

**Spécifications techniques :**

- Capacité du réservoir 30 lt
- Taille du bac ø380x370
- Pâte Brisée 6.0
- Volume de crème fouettée
- Génoise 45 oeufs
- Blancs d'oeufs 48 oeufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr / min

**Marquage CE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,3
<b>poids net (Kg)</b>	160
<b>poids brut (Kg)</b>	188
<b>largeur (mm)</b>	680
<b>profondeur (mm)</b>	590
<b>hauteur (mm)</b>	1100





