



#### FICHA TÉCNICA

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50      |
| <b>potencia (KW)</b>          | 1,3     |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 160     |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 188     |
| <b>ancho (mm)</b>             | 680     |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 590     |
| <b>altura (mm)</b>            | 1100    |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 30 lt , Línea BAKER PA :**

- **Estructura de hierro fundido pintado ;**
- **Bol , protector de bol , gancho , espátula y batidor en acero AISI 304 ;**
- motor asíncrono ventilado;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades ;**
- **transmisión por correa ;**
- micro de seguridad sobre protección de bañera y parrilla;
- **controles con botón de parada tipo hongo frontal ;**
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

##### **Incluido :**

- Cuenco, gancho, espátula y batidor

##### **Especificaciones técnicas :**

- Capacidad del tanque 30 lt.
- Tamaño de la bañera ø380x370
- Masa quebrada 6.0
- Crema batida a volumen
- Bizcocho de 45 huevos

- Claras de huevo 48 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

| CÓDIGO   | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                            | PRECIO/ENTREGA                                                                                     |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FA-PAT30 | Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 30 lt, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.1.3, Peso 160 Kg, dim.mm.680x590x1100h | <b>€ 1.967,16</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega</b> d 4 a 9 días |





