



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	65
peso bruto (Kg)	85
ancho (mm)	480
profundidad (mm)	420
altura (mm)	720

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL CON CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 10 lt , BAKERLINE :

- **Estructura** de fundición y **acero pintado** ;
- **Bol , protector de bol , gancho , espátula y batidor en acero AISI 304** ;
- motor asíncrono ventilado;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades** ;
- **transmisión de engranajes** ;
- microinterruptor de seguridad en protección del tanque y parrilla;
- **controles con botón de parada tipo hongo en el lateral** ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Incluido :

- Cuenco, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del tanque 10 lt.
- Tamaño de la bañera ø245x220
- Masa quebrada 1.5
- Crema batida a volumen
- Bizcocho 10 huevos
- Claras de huevo 14 huevos

◦ 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

MODELOS DISPONIBLES

FA-PBM10



Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 10 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230/1, Kw.0.37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

€ 1.408,04

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FA-PBT10



Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 10 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.0.37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

€ 1.408,04

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg