



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,325
<b>peso neto (Kg)</b>	15
<b>peso bruto (Kg)</b>	17
<b>ancho (mm)</b>	250
<b>profundidad (mm)</b>	420
<b>altura (mm)</b>	420

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 7,5 lt, Línea BAKER PM :**

- **Estructura pintada resistente a los arañazos ;**
- **Bol , gancho , espátula y batidor en acero inoxidable AISI 304 ;**
- tapa de tanque de acero inoxidable enrejada;
- motor asíncrono;
- herramientas de liberación rápida y tina;
- **variador electrónico de velocidad con transmisión por correa y engranajes ;**
- **cabeza elevable ;**
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

**Incluido :**

- Cuenco, gancho, espátula y batidor

**Especificaciones técnicas :**

- Capacidad del tanque 7,5 lt.
- Tamaño de la bañera ø235x205
- Masa quebrada 1.0
- Crema batida a volumen
- Bizcocho de 8 huevos

- Claras de huevo 10 huevos
- Revoluciones/rpm - 40/250

**Marcado CE**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FA-PM7</b>	Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 7,5 lt, Línea BAKER PM, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, variador electrónico de velocidad, V.230/1, Kw.0.325, Peso 15 Kg, dim.mm.250x420x420h	<b>€ 565,21</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días



