



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,18
<b>peso neto (Kg)</b>	27
<b>peso bruto (Kg)</b>	30
<b>ancho (mm)</b>	280
<b>profundidad (mm)</b>	470
<b>altura (mm)</b>	580

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 7,6 lt , Línea BAKER PM :**

- **Fabricado en metal pintado con esmalte horneado que permanece inalterado con el paso del tiempo ;**
- motor asíncrono ventilado;
- protección térmica;
- **transmisión de engranajes ;**
- micro para proteger el tanque de procesamiento;
- **Caja de cambios de 3 velocidades ;**
- controles frontales con botón de parada;
- **Cuenco y batidor en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **gancho y espátula de aluminio ;**
- herramientas de liberación rápida y tina;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

**Incluido :**

- Cuenco, gancho, espátula y batidor

**Especificaciones técnicas :**

- Capacidad del tanque 7,6 lt.

- Tamaño de la bañera ø240x220
- Masa quebrada 1.2
- Crema batida a volumen
- Bizcocho 10 huevos
- Claras de huevo 12 huevos
- 3 velocidades - 132/234/421 rpm

**Marcado CE**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FA-PK8	Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 7,6 lt, Línea BAKER PK, completa con gancho, espátula y batidor, 3 velocidades, V.230/1, Kw.0,18, Peso 27 Kg, dim.mm.280x470x580h	<b>€ 1.087,76</b> VAT <i>excluido</i> Envío a calcular <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

