



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FA-PM5	Mezclador de masa planetario profesional con recipiente de acero inoxidable de 5 litros, línea BAKER PM, completo con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, variador de velocidad electrónico, V.230 / 1, Kw.0.3, Peso 13 Kg, dim.mm.230x350x400h	€ 515,34 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
MEZCLADOR PLANETARIO PROFESIONAL con tanque de acero inoxidable lt.5 , línea BAKER PM :

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

Suministrado :

- Tina, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del tazón lt.5
- Tamaño de la bañera ø205x170
- Masa quebrada 0,8
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 5 huevos
- Claras de huevo 7 huevos
- Velocidad rpm / rpm - 40/250

Marcado CE
FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica Monofase

Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,3
peso neto (Kg)	13
peso bruto (Kg)	15
ancho (mm)	230
profundidad (mm)	350
altura (mm)	400



