

## BAKER PA 10



- Macchinario per uso professionale
- Struttura in ghisa verniciata
- Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304
- Motore asincrono ventilato
- Cambio meccanico a 3 velocità
- Trasmissione a cinghia
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta



### SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,60 (0,80)
Dimensione ciotola	ø245x240
Pasta frolla	1,5
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	10 uova
Albumi d'uova	14 uova
3 Velocità	95/175/320
Capacità	10,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	64,0/64,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	74,0/74,0
Dimensioni (mm)	B. 490 D. 400 H. 780
Dimensione imballo (mm)	B. 600 D. 670 H. 900