

BAKER PA 20



- 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)	0,90 (1,20)
Dimensione ciotola	ø315x280
Pasta frolla	4,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	30 uova
Albumi d'uova	32 uova
3 Velocità	95/175/320
Capacità	20,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	84,0/84,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	108,0/108,0
Dimensioni (mm)	B. 590 D. 480 H. 930
Dimensione imballo (mm)	B. 600 D. 670 H. 1050