

BAKER PG 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 ad ingranaggi
- 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)	0,37 (0,50)
Dimensione ciotola	ø244x258
Pasta frolla	3,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	10 uova
Albumi d'uova	14 uova
3 Velocità	110/178/355
Capacità	10,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	56,5/56,5
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	69,0/69,0
Peso netto monofase (kg)	56,5/56,5
Peso lordo monofase (Kg)	69,0/69,0
Dimensioni (mm)	B. 370 D. 448 H. 606
Dimensione imballo (mm)	B. 550 D. 500 H. 720

