

BAKER PG 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 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)	0,55 (0,75)
Dimensione ciotola	ø318x290
Pasta frolla	6,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	30 uova
Albumi d'uova	32 uova
3 Velocità	104/187/358
Capacità	20,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	86,5/86,5
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	104,0/104,0
Peso netto monofase (kg)	86,5/86,5
Peso lordo monofase (Kg)	104,0/104,0
Dimensioni (mm)	B. 440 D. 530 H. 780
Dimensione imballo (mm)	B. 570 D. 650 H. 900

