

BAKER PG 30



- 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)	230-400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,75 (1,00)
Dimensione ciotola	ø368x365
Pasta frolla	8,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	45 uova
Albumi d'uova	48 uova
3 Velocità	84/151/270
Capacità	35,0
Peso netto trifase (Kg)	90,0
Peso lordo trifase (Kg)	116,0
Dimensioni (mm)	B. 550 D. 515 H. 860
Dimensione imballo (mm)	B. 620 D. 660 H. 1020