

## BAKER PG 40



- 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)	1,10 (1,50)
Dimensione ciotola	ø390x380
Pasta frolla	10,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	60 uova
Albumi d'uova	64 uova
3 Velocità	84/151/270
Capacità	40,0
Peso netto monofase (kg)	155,0
Peso lordo monofase (Kg)	179,0
Dimensioni (mm)	B. 530 D. 640 H. 1000
Dimensione imballo (mm)	B. 800 D. 700 H. 1400