

BAKERLINE 10

Utensile Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Pasta frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Frusca Whisk	Cami torta	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Chocolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusca Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/legg	32 uova/legg	48 uova/legg	64 uova/legg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/legg	30 uova/legg	45 uova/legg	60 uova/legg



	PB10	PB20	PB30	PB40
2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	
2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	
1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg	
2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg	
3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg	
3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg	
2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg	
A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	
14 uova/legg	32 uova/legg	48 uova/legg	64 uova/legg	
10 uova/legg	30 uova/legg	45 uova/legg	60 uova/legg	

- Macchinario per uso professionale
- Struttura in ghisa ed acciaio 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 a lato
- 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	ø245x220
Pasta frolla	1,5
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	10 uova
Albumi d'uova	14 uova
3 Velocità	95/175/320
Capacità	10,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	65,0/65,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	85,0/85,0
Dimensioni (mm)	B. 480 D. 420 H. 720
Dimensione imballo (mm)	B. 530 D. 450 H. 860