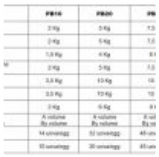
BAKERLINE 30

- 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)	0,75 (1,00)
Dimensione ciotola	ø370x350
Pasta frolla	6,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	45 uova
Albumi d'uova	48 uova
3 Velocità	95/175/320
Capacità	30,0
Peso netto mono/tri fase (Kg)	198,0/198,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	223,0/223,0
Peso lordo monofase (Kg)	223,0/223,0
Dimensioni (mm)	B. 670 D. 520 H. 1080
Dimensione imballo (mm)	B. 730 D. 650 H. 1220