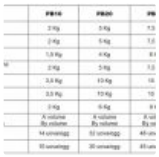
BAKERLINE 40

- 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)	230·400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	1,10 (1,50)
Dimensione ciotola	ø390x370
Pasta frolla	8,0
Panna Montata	A volume
Pan di spagna	60 uova
Albumi d'uova	64 uova
3 Velocità	95/175/320
Capacità	40,0
Peso netto trifase (Kg)	200,0
Peso lordo trifase (Kg)	225,0
Dimensioni (mm)	B. 680 D. 520 H. 1080
Dimensione imballo (mm)	B. 730 D. 650 H. 1220