



PLANETARIE BAKERLINE

BAKERLINE PLANETARIES

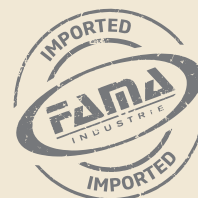
- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo
- Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304
- Spatola e uncino in alluminio A356
- Motore asincrono ventilato adatto ad un lavoro pesante e continuativo
- Cambio a 3 velocità
- Trasmissione a ingranaggi
- Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata
- Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo
- Timer 0-15 minuti con posizione per funzionamento manuale su tutti i modelli
- Termica di protezione attiva
- Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola
- Facilmente lavabili
- In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta

- *Professional equipment*
- *Ideally suited for bakeries, restaurants and hotels*
- *Durable enameled bodywork*
- *Bowl, bowl's protection grid and whisk in AISI 304 stainless steel*
- *Beater and hook in A356 aluminium*
- *Ventilated motor for a hard and continuous work*
- *Three speeds*
- *Gears transmission*
- *Security switches on bowl and protection grid*
- *Frontal controls with emergency stop button*
- *0-15 minutes timer on all models with manual functioning position*
- *Thermal overload protection included*
- *Easy to clean up*
- *Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk*

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

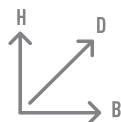


BakerLine
PASTRY CHEF



BAKERLINE 10

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø245x220
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	10
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	1,5
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	65,0/65,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	85,0/85,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 530 D. 450 H. 860



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 480 mm
D. 420 mm
H. 720 mm

BAKERLINE 20

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø320x280
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	20
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	4,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	30 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	32 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	97,0/97,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	115,0/115,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 630 D. 570 H. 1010

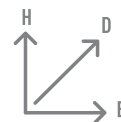


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 540 mm
D. 500 mm
H. 850 mm

BAKERLINE 30

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,75 (1,00)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø370x350
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	30
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	6,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	45 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	48 uova/egg
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	198,0/198,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	223,0/223,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 730 D. 650 H. 1220



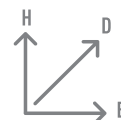
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 670 mm
D. 520 mm
H. 1080 mm



BAKERLINE 40

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230-400 / 50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	1,10 (1,50)
3 Velocità <i>3 Speed (rpm)</i>	95/175/320
Dimensione ciotola <i>Bowl dimensions (mm)</i>	ø390x370
Capacità <i>Capacity (lt)</i>	40
Pasta frolla <i>Pastry (kg)</i>	8,0
Panna Montata <i>Capacity</i>	A volume By volume
Pan di spagna <i>Sponge cake</i>	60 uova/egg
Albumi d'uova <i>Egg whites</i>	64 uova/egg
Peso netto trifase <i>Net weight three phase (kg)</i>	200,0
Peso lordo trifase <i>Gross weight three phase (kg)</i>	225,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 730 D. 650 H. 1220



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 680 mm
D. 520 mm
H. 1080 mm

