



## PLANETARIE BAKERLINE

BAKERLINE PLANETARIES

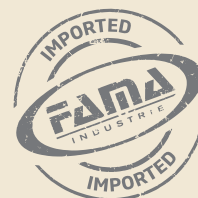
- Apparecchi per uso professionale
- Indicati per pasticcerie, ristoranti, alberghi
- Realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo
- Vasca, protezione grigliata della vasca e frusta in acciaio AISI 304
- Spatola e uncino in alluminio A356
- Motore asincrono ventilato adatto 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

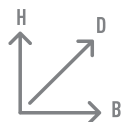


**BakerLine**  
PASTRY CHEF



## BAKERLINE 10

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



DIMENSIONE  
PRODOTTO

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

## BAKERLINE 20

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

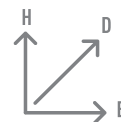


DIMENSIONE  
PRODOTTO

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

## BAKERLINE 30

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



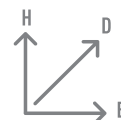
DIMENSIONE  
PRODOTTO

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



## BAKERLINE 40

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



DIMENSIONE  
PRODOTTO

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

