

PLANETARIE SERIE BAKER PA

PLANETARY MIXERS BAKER PA SERIES

• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa verniciata • Vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio • Motore prestante • Cambio meccanico a 3 velocità • Trasmissione a cinghia • Micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata • Comandi con pulsante di arresto a fungo frontali • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

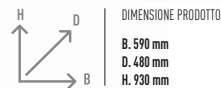
• Professional equipment • Painted cast iron structure • Bowl, whisk, beater, hook and bowl protection grid made of stainless steel • Powerful motor • Three speeds • Belt transmission • Fully CE approved with an electrically interlocked • Controls with emergency stop button • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved

 **BAKER PA**

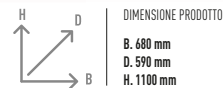

PA 10



PA 20



PA 30



PA 40



	Alimentazione Power supply (Volts/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione ciotola (mm) Bowl dimensions	Capacità (lt) Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di Spagna Sponge cake	Albumi d'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)	Peso lordo Gross weight (kg)	Dimensione imballo Packing dimensions (mm)
PA 10	230/50 - 230-400/50	0,60	118/234/460	ø240x240	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	64,0	74,0	B. 600 D. 670 H. 900
PA 20	230/50 - 230-400/50	0,90	140/276/540	ø310x280	20	3,0	30 uova/egg	32 uova/egg	84,0	108,0	B. 600 D. 670 H. 1050
PA 30	230-400/50	1,30	134/234/460	ø360x320	30	5,0	45 uova/egg	48 uova/egg	160,0	188,0	B. 800 D. 670 H. 1400
PA 40	230-400/50	1,30	134/234/460	ø400x370	40	8,0	60 uova/egg	64 uova/egg	165,0	195,0	B. 800 D. 700 H. 1400

NORME CE / CE APPROVED

PA 10 0,6 Kw

codice prodotto product code

PA 20 0,9 Kw

codice prodotto product code

PA 30 1,3 Kw

codice prodotto product code

PA 40 1,3 Kw

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PAT10

PAM10

PAT20

PAM20

PAT30

PAT40