

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 20



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 590 mm
D. 480 mm
H. 930 mm



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Assorbimento Power input (Kwatt)	3 Velocità 3 Speed (RPM)	Dim.ciotola Bowl dimensions (mm)	Capacità Capacity	Pasta frolla Pastry (kg)	Pan di spagna Sponge cake	Albumi d'uova Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
PA 20	230/50 - 230-400/50	0,90	140/276/540	ø310x280	20	3,0	30 uova/eggs	32	84,0

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PAT20

PAM20

PA 20 0,9 Kw

codice prodotto product code

