

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 30

Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 680 mm
D. 590 mm
H. 1100 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'uovo Egg whites	Peso netto Net weight (kg)
PA 30	230-400/50	1,30	134/234/460	ø360x320	30	5,0	45 uova/eggs	48	160,0

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PAT30

PA 30 1,3 Kw

codice prodotto product code

