

PLANETARIE SERIE BAKERLINE

PLANETARY MIXERS BAKERLINE SERIES



• Macchinario per uso professionale • Struttura in ghisa ed alluminio • 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 • Movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola • Facilmente lavabili • In dotazione: vasca, uncino, spatola e frusta • Norme CE

• Professional equipment • Cast iron and aluminium body • 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 • Easy to clean up • Standard equipment: bowl, hook, beater and whisk • CE approved



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	3 Velocità 3 Speed	Dimensione vasca Bowl dimensions (mm)	Capacità d'impasto Dough output (kg)	Peso netto Net weight (kg)
BAKERLINE 20	230/50 - 230-400/50	0,55	95/175/320	ø320x300	20	97

NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PBT20

PBM20

PB 20 0,55 Kw

codice prodotto product code

