



MODELLI DISPONIBILI

FA-PAM20



FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.20, Monofase, Mod.PAM20

€ 1.246,79 + IVA

€ 1.521,08 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-PAT20



FAMA - Impastatrice Planetaria, Linea BAKER PA, con vasca da lt.20, Trifase, Mod.PAT20

€ 1.246,79 + IVA

€ 1.521,08 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	84
Peso lordo (Kg)	108
Larghezza (mm)	590
Profondità (mm)	480
Altezza (mm)	930

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20, Linea BAKER PA:

- **struttura in ghisa verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;**
- motore asincrono ventilato;
- **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

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.20
- Dimensione vasca ø315x280
- Pasta frolla 4,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 30 uova
- Albumi d'uova 32 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE



