

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



BAKERLINE 10



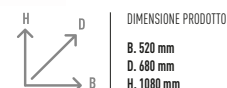
BAKERLINE 20



BAKERLINE 30



BAKERLINE 40



	Alimentazione Power supply (Volt/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)
BAKERLINE 10	230/50 - 230-400/50	0,37	95/175/320	ø245x240	10	1,5	10 uova/egg	14 uova/egg	65,0	85,0	B. 530 D. 450 H. 860
BAKERLINE 20	230/50 - 230-400/50	0,55	95/175/320	ø320x300	20	4,0	30 uova/egg	32 uova/egg	97,0	115,0	B. 630 D. 570 H. 1010
BAKERLINE 30	230/50 - 230-400/50	0,75	95/175/320	ø370x350	30	6,0	45 uova/egg	48 uova/egg	198,0	223,0	B. 730 D. 650 H. 1220
BAKERLINE 40	230-400 / 50	1,10	95/175/320	ø390x370	40	8,0	60 uova/egg	64 uova/egg	200,0	225,0	B. 730 D. 650 H. 1220

NORME CE / CE APPROVED

PB 10 0,37 Kw

codice prodotto product code

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

PBT10

PBM10

PB 20 0,55 Kw

codice prodotto product code

PBT20

PBM20

PB 30 0,75 Kw

codice prodotto product code

PBT30

PBM30

PB 40 1,10 Kw

codice prodotto product code

PBT40