TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,5
Peso netto (Kg)	130
Larghezza (mm)	576
Profondità (mm)	748
Altezza (mm)	1189

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA con VASCA INOX da lt.20, dotata di SISTEMA ad INVERTER:

- **potente**, **robusta** e **flessibile** grazie al **controllo di velocità progressivo gestito da inverter**;
- **macchina adatta agli impieghi più gravosi** e ideale per tutti coloro che vogliono qualcosa in più;
- **dedicata al mondo della pasticceria** è lo strumento ideale per chi vuole una macchina performante, affidabile, senza compromessi sulla quale poter contare sempre;
- **il sistema ad inverter** permette una **regolazione precisa del numero di giri** e sa adattarsi ad ogni lavorazione sia essa con frusta, spatola o uncino;
- **solida struttura in carpenteria smaltata**;
- **Pulsanti inox IP 6**;
- **Timer 0-30 minuti** e ∞;
- **R.p.m 120-400** (giri al minuto);
- **3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili**: **spatola** e **gancio** in fusione di alluminio / **frusta** in fusione di alluminio e acciaio.

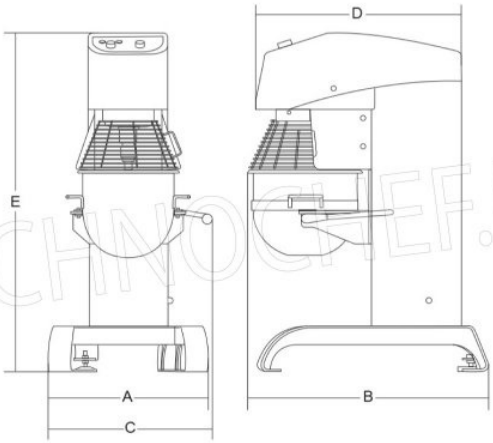
Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-MARTE20	Impastatrice Planetaria con vasca inox da lt.20, comandi inox IP 67, sistema ad inverter, giri/min 120-400, V.230/1,Kw.1,5, Peso 130 Kg, dim.mm.576x748x1189h	**€ 2.717,73** *+ IVA* € 3.315,63 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 8 a 15 giorni

TECHNOCHEF.IT

Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

					A	B	C	D	E			
	watt		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Marte 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	-	-