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

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	165
Peso lordo (Kg)	195
Larghezza (mm)	700
Profondità (mm)	610
Altezza (mm)	1130

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.40, **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**;
- **1° Velocità - 134 giri**
- **2° Velocità - 234 giri**
- **3° Velocità - 460 giri**
- **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.40

- Dimensione vasca ø400x390
- Pasta frolla 8,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 60 uova
- Albumi d’uova 64 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FA-PAT40	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.40, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.1,3, Peso 165 Kg, dim.mm.700x610x1130h	**€ 2.077,99** *+ IVA* € 2.535,15 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT