



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

Peso netto (Kg) 65

Peso lordo (Kg) 85

Larghezza (mm) 480

Profondità (mm) 420

Altezza (mm) 720

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.10, BAKERLINE:

- **struttura in ghisa ed acciaio verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304**
- motore asincrono ventilato;
- **cambio meccanico a 3 velocità;**
- **trasmissione ad ingranaggi;**
- micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- **comandi con pulsante di arresto a fungo a lato**
- 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.10
- Dimensione vasca ø245x220
- Pasta frolla 1,5
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 10 uova
- Albumi d'uova 14 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

MODELLI DISPONIBILI

FA-PBM10



Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

€ 1.408,04 + IVA

€ 1.717,81 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-PBT10



Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

€ 1.408,04 + IVA

€ 1.717,81 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg