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)	97
Peso lordo (Kg)	115
Larghezza (mm)	540
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	850

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20, **BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox**:
.

- **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.20
- Dimensione vasca ø320x280
- 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

MODELLI DISPONIBILI		
FA-PBM20	**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h**	**€ 1.952,20** *+ IVA* € 2.381,68 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
FA-PBT20	**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.20, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h**	**€ 1.952,20** *+ IVA* € 2.381,68 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 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 Purèe	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

TECHNOCHEF.IT