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

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	198
Peso lordo (Kg)	223
Larghezza (mm)	670
Profondità (mm)	520
Altezza (mm)	1080

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.30, **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.30
- Dimensione vasca ø370x350
- Pasta frolla 6,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 45 uova
- Albumi d’uova 48 uova

- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

MODELLI DISPONIBILI		
FA-PBM30	**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h**	**€ 3.494,34** *+ IVA* € 4.263,09 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni
FA-PBT30	**Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h**	**€ 3.494,34** *+ IVA* € 4.263,09 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