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

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,3
Peso netto (Kg)	13
Peso lordo (Kg)	15
Larghezza (mm)	230
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.5, **Linea BAKER PM**:
.

- **struttura verniciata antigraffio**;
- **vasca**, **uncino**, **spatola e frusta in acciaio inox AISI 304**;
- coperchio vasca grigliato inox;
- motore asincrono;
- utensili e vasca a sgancio rapido;
- **variatore elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi**;
- **testa sollevabile**;
- 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.5
- Dimensione vasca ø205x170
- Pasta frolla 0,8
- Panna montata a volume

- Pan di spagna 5 uova
- Albumi d’uova 7 uova
- Velocità Giri/rpm - 40/250

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FA-PM5	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.5, Linea BAKER PM, completa di uncino, spatola e frusta inox, variatore elettronico di velocità, V.230/1, Kw.0,3, Peso 13 Kg, dim.mm.230x350x400h	**€ 515,34** *+ IVA* € 628,71 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNOCHEF.IT

RELEASE
LOCK
CAUTION
TECHNOCHEF.IT