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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,18
Peso netto (Kg)	27
Peso lordo (Kg)	30
Larghezza (mm)	280
Profondità (mm)	470
Altezza (mm)	580

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.7,6, **Linea BAKER PM**:
.
- **realizzate in metallo verniciato in smalto cotto inalterabile nel tempo**;
- motore asincrono ventilato;
- termica di protezione;
- **trasmissione a ingranaggi**;
- micro alla protezione della vasca di lavorazione;
- **cambio a 3 velocità**;
- comandi frontali con pulsante di arresto;
- **vasca e frusta in acciaio inox AISI 304**;
- **uncino e spatola in alluminio**;
- utensili e vasca a sgancio rapido;
- 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.7,6

- Dimensione vasca ø240x220
- Pasta frolla 1,2
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 10 uova
- Albumi d’uova 12 uova
- 3 Velocità - 132/234/421 giri/min

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FA-PK8	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.7,6, Linea BAKER PK, completa di uncino, spatola e frusta, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,18, Peso 27 Kg, dim.mm.280x470x580h	**€ 1.087,76** *+ IVA* € 1.327,07 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni