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)	0,45
Peso netto (Kg)	56
Peso lordo (Kg)	69
Larghezza (mm)	452
Profondità (mm)	432
Altezza (mm)	606

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da BANCO da lt.10, Monofase, 3 VELOCITA':

.

- **macchine per diversi tipi di impasto**, quali **pizza**, **pane**, **biscotti**, **croissant**, **brioche**, **bignè**, **pan di spagna**, **pasta frolla**, **meringhe**, **puree**, **maionese**, **salse varie**, **panna montata**, ecc;
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304**;
- **spirale e spatola in alluminio**;
- **microinterruttore su coperchio e vasca**;
- vasca estraibile;
- **cambio meccanico a 3 velocità** con **trasmissione ad ingranaggi:**
  - **1° velocità** - **113 giri/min**,
  - **2° velocità** - **184 giri/min**,
  - **3° velocità** - **341 giri/min**;
- **innesto rapido utensili**;
- salvamotore escluso.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

FM-B10K	Impastatrice planetaria da banco da lt.10, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,45, Peso 56 Kg, dim.mm.452x432x606h	**€ 653,05** *+ IVA* € 796,72 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni