

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 | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 1,1 |
| Peso netto (Kg) | 148 |
| Peso lordo (Kg) | 179 |
| Larghezza (mm) | 546 |
| Profondità (mm) | 512 |
| Altezza (mm) | 852 |
| | |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da It.30, Trifase, 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;
- o struttura rivestita con vernice antigraffio;
- o vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;
- spirale e spatola in alluminio;
- o microinterruttore su coperchio e vasca;
- vasca estraibile;
- o cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi:
 - o 1° velocità 108 giri/min,
 - 。 2° velocità 199 giri/min,
 - o 3° velocità 382 giri/min;
- innesto rapido utensili;
- o salvamotore;
- timer 0-60'.

Marchio CE

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|---------|--|---|
| FM-B30K | Impastatrice planetaria da It.30, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 148 Kg, dim.mm.546x512x852h | € 1.378,66 + IVA € 1.681,97 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello |
| | | Consegna: da 4 a 9 giorni |