



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)	1,3
Peso netto (Kg)	151
Peso lordo (Kg)	182
Larghezza (mm)	622
Profondità (mm)	572
Altezza (mm)	970

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da lt.40, 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;
- 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 - 84 giri/min,
 - 2° velocità - 151 giri/min,
 - 3° velocità - 270 giri/min;
- innesto rapido utensili;
- salvamotore;
- timer 0-60'.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-B40K	Impastatrice planetaria da lt.40, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,3, Peso 151 Kg, dim.mm.622x572x970h	€ 1.693,10 + IVA € 2.065,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni