



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
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	270
Peso lordo (Kg)	280
Larghezza (mm)	720
Profondità (mm)	720
Altezza (mm)	1300

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BAKERMIX - IMPASTATRICE PLANETARIA con VASCA INOX SMONTABILE da 38 litri:

- **Struttura portante in pressofusione di alluminio;**
- **Vasca in acciaio inossidabile da 38 litri completa di doppia maniglia**per agevolarne la presa anche quando piena;
- Ruota per sollevamento vasca;
- **Prestazioni: Motore a induzione con 3 velocità;**
- **Precisione: Quadro comandi frontale con timer;**
- **Ergonomia:** Protezione amovibile. Facile da togliere per la pulizia e per una manutenzione senza attrezzi;
- **Robusta e sicura:** Design unico, protezione vasca, Pulsante di arresto di emergenza;
- **Protezione grigliata in acciaio inox** con chiusura a scorrimento, molto facile da pulire e dotata di beccuccio versatore per aggiungere ingredienti durante la lavorazione in tutta sicurezza;
- **Potente motore da 1100 Watt asincrono 400 Volt trifase;**
- **Timer programmabile fino a un massimo di 15 minuti**
- La **trasmissione meccanica** è di estrema affidabilità ed avviene attraverso una serie di ingranaggi in acciaio ed uno in ottone le cui dimensioni sono maggiori del 25% rispetto agli standard di mercato. Il gruppo di riduzione consente alla macchina di lavorare anche sotto lo sforzo generato da impasti duri. Per evitare tuttavia danni dovuti al sovraccarico, questa planetaria ha una **protezione termica sul motore per l'arresto automatico**;
- **Movimento planetario 3 velocità: 97/176/339 giri/min;**
- **Macchina studiata per sostenere i più duri carichi di lavoro** in ambito professionale, grazie alla distribuzione meccanica e non elettronica della velocità, assicurata dagli ingranaggi in acciaio;
- **Massima stabilità** per la qualità della struttura, particolarmente robusta.

In dotazione:

- **3 utensili: frusta, spatola e uncino in alluminio** L'uncino è adeguato per l'impiego negli impasti duri come pasta all'uovo, pizza, pane, croissant; la Spatola per gli impasti teneri come frolla, paste montate, lavorazioni di ripieni; la Frusta per montare panna, meringa, maionose e salse varie.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MX-MIX400	Impastatrice planetaria BAKERMIX, vasca inox estraibile da litri 38, completa di uncino, spatola e frusta, 3 velocità, V.400/3, Kw.1,1, Peso 270 Kg, dim.mm.720x720x1300h	€ 5.808,28 + IVA € 7.086,10 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni