



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

Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	78
Peso lordo (Kg)	87
Larghezza (mm)	410
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	735

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA con VASCA INOX SMONTABILE da 9,5 litri:

- **Struttura portante in pressofusione di alluminio;**
- **Vasca in acciaio inossidabile da 9,5 litri completa di doppia maniglia** per agevolarne la presa anche quando piena. Sistema di aggancio della vasca su bracci completo di maniglie di bloccaggio che garantisce la massima stabilità durante l'utilizzo. Bracci montati su carrello dal movimento verticale azionato tramite la leva posta sul lato, che mette in posizione la vasca in maniera semplice e sicura;
- **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 250 Watt asincrono** dotato di **tre velocità** la cui regolazione avviene meccanicamente per mezzo di una leva posta sul fianco della testata. Questo modello è dotato anche di **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 del motore**, che in caso di sforzo eccessivo, ne determina l'arresto temporaneo ed il successivo riarmo automatico;
- **Movimento planetario a 3 velocità: 104/194/353 giri/min, ...con CAMBIO DI TIPO MECCANICO a LEVA;**
- **Pulsante di arresto di emergenza;**
- **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;
- Disponibile in versione **MONOFASE** e **TRIFASE**.

In dotazione:

- **3 utensili: frusta, uncino e spatola in acciaio inox**. 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, maionese e salse varie.

Marchio CE

MODELLI DISPONIBILI

MX-MIX100-MO



Impastatrice Planetaria BAKERMIX, vasca inox estraibile da litri 9,5, completa di frusta, uncino e spatola, 3 velocità, MONOFASE, V.230/1, Kw.0,25, Peso 78 Kg, dim.mm.410x450x735h

€ 2.468,89 + IVA

€ 3.012,05 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni

MX-MIX100-TR



Impastatrice Planetaria BAKERMIX, vasca inox estraibile da litri 9,5, completa di frusta, uncino e spatola, 3 velocità, TRIFASE, V.400/3, Kw.0,25, Peso 78 Kg, dim.mm.410x450x735h

€ 2.468,89 + IVA

€ 3.012,05 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



UTENSILI

Questo modello, come gli altri della stessa linea BakerMix, viene fornito completo dei tre accessori frusta-spatola-uncino costruiti in acciaio inox.