

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FA-PAT30	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, Linea BAKER PA, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.1,3, Peso 160 Kg, dim.mm.680x590x1100h	Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.30, Linea BAKER PA:

- o struttura in ghisa verniciata;
- o vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;
- o motore asincrono ventilato;
- o cambio meccanico a 3 velocità;
- trasmissione a cinghia;
- o micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- o comandi con pulsante di arresto a fungo frontali;
- o movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola;
- o facilmente lavabili.

In Dotazione:

o Vasca, uncino, spatola e frusta

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.30
- o Dimensione vasca ø380x370
- Pasta frolla 6,0
- Panna montata a volume
- o Pan di spagna 45 uova
- Albumi d'uova 48 uova
- o 3 Velocità 95/175/320 giri/min

Marchio CE

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	160
Peso lordo (Kg)	188
Larghezza (mm)	680
Profondità (mm)	590
Altezza (mm)	1100











