



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.10, BAKERLINE:

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

In Dotazione:

- Vasca, uncino, spatola e frusta

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.10
- Dimensione vasca Ø245x220
- Pasta frolla 1,5
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 10 uova
- Albumi d'uova 14 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	65
Peso lordo (Kg)	85
Larghezza (mm)	480
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	720

MODELLI DISPONIBILI

FA-PBM10



FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca da lt.10, Monofase, Mod.PBM10

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

Consegna: da 4 a 9 giorni

FA-PBT10



FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca inox da lt.10, Trifase, Mod.PBT10

Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.10, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,37, Peso 65 Kg, dim.mm.480x420x720h

Consegna: da 4 a 9 giorni



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frustra Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg