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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	130
ancho (mm)	576
profundidad (mm)	748
altura (mm)	1189

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE de 20 litros, equipada con SISTEMA INVERTER :

- **Potente** , **robusto** y **flexible** gracias al **control progresivo de velocidad gestionado por inversor** ;
- **Máquina adecuada para los usos más exigentes** e ideal para quien quiere algo más;
- **Dedicada al mundo de la pastelería,** es la herramienta ideal para quienes desean una máquina de alto rendimiento, fiable y sin concesiones, con la que siempre puedan contar;
- **El sistema inverter** permite **regular con precisión el número de revoluciones** y puede adaptarse a cualquier tarea, ya sea utilizando batidor, espátula o gancho;
- **Estructura de carpintería sólida esmaltada** ;
- **Botones de acero inoxidable IP 6** ;
- **Temporizador de 0 a 30 minutos** y ∞ ;
- **Rpm 120-400** (revoluciones por minuto);
- **3 accesorios de procesamiento fácilmente reemplazables** : **espátula** y **gancho** en aluminio fundido / **batidor** en aluminio fundido y acero.

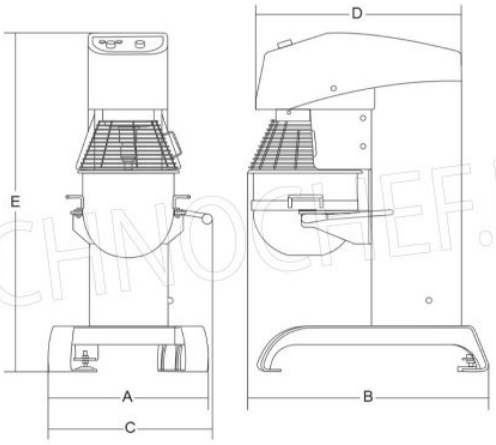
Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-MARTE20	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, mandos de acero inoxidable IP 67, sistema inverter, 120-400 rpm, V.230/1, Kw.1.5, Peso 130 Kg, dim.mm.576x748x1189h	**€ 2.717,73** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

TECHNOCHEF.IT

Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

	watt		r.p.m.	lt	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Marte 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	-	-