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

peso neto (Kg)	64
peso bruto (Kg)	74
ancho (mm)	490
profundidad (mm)	400
altura (mm)	780

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 10 lt , **Línea BAKER PA** :
.

- **Estructura de hierro fundido pintado** ;
- **Bol** , **protector de bol** , **gancho** , **espátula y batidor en acero AISI 304** ;
- motor asíncrono ventilado;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades** ;
- **transmisión por correa** ;
- micro de seguridad sobre protección de bañera y parrilla;
- **controles con botón de parada tipo hongo frontal** ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Incluido :
- Cuenco, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :
- Capacidad del tanque 10 lt.
- Tamaño de la bañera ø245x240
- Masa quebrada 1.5
- Crema batida a volumen
- Bizcocho 10 huevos
- Claras de huevo 14 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

MODELOS DISPONIBLES		
FA-PAM10	**Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 10 lt, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230/1, Kw.0.6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h**	**€ 1.080,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FA-PAT10	**Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 10 lt, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.0.6, Peso 64 Kg, dim.mm.490x400x780h**	**€ 1.080,55** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

MODEL
BATON
RATED CAPACITY(L)
10
RATED VOLTAGE(V)
220
RATED FREQUENCY(Hz)
50
RATED INPUT POWER(W)
600
PROTECT THE GRADE
IP21
SER.NO.
50838-002