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

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,3
peso neto (Kg)	165
peso bruto (Kg)	195
ancho (mm)	700
profundidad (mm)	610
altura (mm)	1130

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 40 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** ;
- **1.ª velocidad - 134 rpm**
- **2da Velocidad - 234 rpm**
- **3ra velocidad - 460 rpm**
- **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 40 lt.

- Tamaño de la bañera ø400x390
- Masa quebrada 8.0
- Crema batida a volumen
- Bizcocho 60 huevos
- Claras de huevo 64 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FA-PAT40	Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 40 lt, Línea BAKER PA, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.1.3, Peso 165 Kg, dim.mm.700x610x1130h	**€ 2.077,99** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

MODEL
RATED CAPACITY(L)
RATED VOLTAGE(V)
RATED FREQUENCY(Hz)
RATED INPUT POWER(W)
PROTECTIVE GRADE
WEIGHT(KG)
40
50
TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT