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)	198
peso bruto (Kg)	223
ancho (mm)	670
profundidad (mm)	520
altura (mm)	1080

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL CON CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 30 lt , **BAKERLINE** :

.

- **Estructura** de fundición y **acero pintado** ;
- **Bol** , **protector de bol** , **gancho** , **espátula y batidor en acero AISI 304** ;
- motor asíncrono ventilado;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades** ;
- **transmisión de engranajes** ;
- microinterruptor de seguridad en protección del tanque y parrilla;
- **controles con botón de parada tipo hongo en el lateral** ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Incluido :
- Cuenco, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :
- Capacidad del tanque 30 lt.
- Tamaño de la bañera ø370x350
- Masa quebrada 6.0
- Crema batida a volumen
- Bizcocho de 45 huevos
- Claras de huevo 48 huevos

- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

MODELOS DISPONIBLES		
FA-PBM30	**Amasadora planetaria profesional con cuba de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230/1, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h**	**€ 3.494,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FA-PBT30	**Amasadora planetaria profesional con cuba de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h**	**€ 3.494,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	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 Purèe	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta 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

TECHNOCHEF.IT