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	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,3
peso neto (Kg)	13
peso bruto (Kg)	15
ancho (mm)	230
profundidad (mm)	350
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con capacidad de 5 lt. RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE , **Línea BAKER PM** :
.

- **Estructura pintada resistente a los arañazos** ;
- **Bol** , **gancho** , **espátula y batidor en acero inoxidable AISI 304** ;
- tapa de tanque de acero inoxidable enrejada;
- motor asíncrono;
- herramientas de liberación rápida y tina;
- **variador electrónico de velocidad con transmisión por correa y engranajes** ;
- **cabeza elevable** ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Incluido :
- Cuenco, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :
- Capacidad del tanque 5 lt.
- Tamaño de la bañera ø205x170
- Masa quebrada 0.8
- Crema batida a volumen

- Bizcocho de 5 huevos
- Claras de huevo 7 huevos
- Revoluciones/rpm - 40/250

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FA-PM5	Amasadora Planetaria Profesional con cuba de acero inoxidable de 5 lt, Línea BAKER PM, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, variador electrónico de velocidad, V.230/1, Kw.0.3, Peso 13 Kg, dim.mm.230x350x400h	**€ 515,34** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNOCHEF.IT

RELEASE
LOCK
CAUTION
TECHNOCHEF.IT