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 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	231
peso bruto (Kg)	270
ancho (mm)	724
profundidad (mm)	652
altura (mm)	1300

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL 60 lt, Trifásica, 3 VELOCIDADES :

.

- **máquinas para diferentes tipos de masas** , como **pizza** , **pan** , **galletas** , **croissants** , **brioches** , **profiteroles** , **bizcochos** , **masa quebrada** , **merengues** , **purés** , **mayonesas** , **salsas varias** , **nata montada** , etc.;
- estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos;
- **Bol, batidor y tapa grill en acero inoxidable AISI 304** ;
- **Espátula espiral y de aluminio** ;
- **microinterruptor en la tapa y la tina** ;
- bañera extraíble;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades** con **transmisión de engranajes:**
  - **1ª velocidad** - **74 rpm** ,
  - **2da velocidad** - **150 rpm** ,
  - **3ª velocidad** - **288 rpm** ;
- **acoplamiento rápido de herramientas** ;
- protector de motor;
- **temporizador 0-60'** .

Accesorios/Opcionales :

- carro de extracción de tina

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-B60I	Batidora planetaria 60 lt, línea EASYLINE, con cuba de acero inoxidable, batidor y tapa de rejilla, espiral y espátula de aluminio, 3 velocidades, V.400/3+N, Kw.1.5, Peso 231 Kg, dim.mm.724x652x1300h	**€ 2.950,83** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días