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

potencia (KW)	0,75
peso neto (Kg)	110
peso bruto (Kg)	136
ancho (mm)	700
profundidad (mm)	500
altura (mm)	1200

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PLANETARIA PROFESIONAL con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE de 20 lt, con controles mecánicos, variador de velocidad e inversor :

.

- Mezcladora planetaria con **variador de velocidad** , **controles mecánicos** e **inversor** ;
- Adecuado para **diferentes tipos de masas como pizza, pan, galletas, croissants, brioches, profiteroles, bizcochos, masa quebrada, merengues, purés, salsas, nata montada** , etc;
- estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos, carcasa superior en ABS;
- **Bol, batidor y protector de bol en acero inoxidable AISI 304** ;
- **gancho y espátula de aluminio** ;
- microinterruptor en tina y protección de tina;
- **bañera extraíble** ;
- **acoplamiento rápido de herramientas** ;
- **velocidad** : **mín.30 - máx.120 rpm** ;
- **temporizador mecánico 0÷30'** ;
- capacidad del tanque 20 litros;
- **Disponible en versiones monofásica y trifásica.**

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

FM-PLN20V/M	**Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, con variador de velocidad,**	**€ 2.559,00**

	mandos mecánicos e inversor, V.230/1, kW.0,75, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h	*VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días
FM-PLN20V/T 	**Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, con variador de velocidad, mandos mecánicos e inversor, V.400/3, kW.0,75, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h**	**€ 2.711,37** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días