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)	1,1
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 :

.

- Mezcladora planetaria con **variador de 3 velocidades** y **controles mecánicos** ;
- Máquina para **diferentes tipos de masas** como **pizza, pan, galletas, croissants, brioches, profiteroles, bizcochos, masa quebrada, merengues, purés, salsas varias, 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 la bañera y protección de la bañera
- **bañera extraíble** ;
- capacidad del tanque 20 litros;
- **temporizador mecánico: 0÷30'** ;
- **velocidad: 30 - 60 - 120 rpm** ;
- Acoplamiento rápido de herramientas.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

FM-PLN20M	Amasadora planetaria con cuba de acero inoxidable de 20 lt, mandos mecánicos, variador de 3 velocidades, V.400/3, kW.0,5/0,75/1,1, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h	**€ 2.341,31** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días