



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FA-PK8</b>	Mezclador de masa planetario profesional con tanque de acero inoxidable de 7,6 lt, línea BAKER PK, completo con gancho, espátula y batidor, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0,18, Peso 27 Kg, dim.mm.280x470x580h	<b>€ 997,43</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>DESCRIPCIÓN PROFESIONAL</b>		

**MEZCLADOR PLANETARIO PROFESIONAL con 7,6 TANQUE DE ACERO INOXIDABLE , línea BAKER PM :**

- **hecho de metal pintado en esmalte cocido que permanece inalterado con el tiempo ;**
- motor asíncrono ventilado;
- protección térmica
- **transmisión de engranajes ;**
- micro para proteger el tanque de procesamiento;
- **Caja de cambios de 3 velocidades ;**
- controles frontales con botón de parada;
- **bañera y batidor en acero inoxidable AISI 304 ;**
- **gancho y espátula en aluminio ;**
- herramientas y tanque de liberación rápida;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

**Suministrado :**

- Tina, gancho, espátula y batidor

**Especificaciones técnicas :**

- Capacidad del tanque lt.7,6
- Tamaño de la bañera ø240x220
- Pastelería 1.2
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 10 huevos
- Claras de huevo 12 huevos
- 3 velocidades - 132/234/421 rpm

**Marcado CE**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,18
<b>peso neto (Kg)</b>	27
<b>peso bruto (Kg)</b>	30
<b>ancho (mm)</b>	280
<b>profundidad (mm)</b>	470
<b>altura (mm)</b>	580



