



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



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR PLANETARIO PROFESIONAL CON ACERO INOXIDABLE 30 lt . BAKERLINE :

- estructura en hierro fundido y acero pintado ;
- depósito , rejilla de protección del depósito , gancho , espátula y batidor en acero AISI 304 ;
- motor asíncrono ventilado;
- Caja de cambios mecánica de 3 velocidades ;
- transmisión de engranajes ;
- micro de seguridad en la protección de la bañera y la parrilla;
- controles con botón de parada de hongo en el costado ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Suministrado :

- Tina, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del depósito 30 lt
- Tamaño de la bañera $\varnothing 370 \times 350$
- Masa quebrada 6.0
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 45 huevos
- Claras de huevo 48 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

FICHA TÉCNICA

| | |
|------------------|------|
| peso neto (Kg) | 198 |
| peso bruto (Kg) | 223 |
| ancho (mm) | 670 |
| profundidad (mm) | 520 |
| altura (mm) | 1080 |

MODELOS DISPONIBLES

FA-PBM30



FAMA - BAKERLINE Batidora planetaria, con cuba 30 lt., Monofásica, Mod.PBM30

Batidora Planetaria Profesional con tanque de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0.75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

Entrega d 4 a 9 días

FA-PBT30



FAMA - BAKERLINE Batidora planetaria, con cuba 30 lt., Trifásica, Mod.PBT30

Batidora Planetaria Profesional con tanque de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400 / 3, Kw.0.75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

Entrega d 4 a 9 días



| Utensili Tool | Prodotto Product | PB10 | PB20 | PB30 | PB40 |
|----------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Uncino Hook | Pizza | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg |
| | Pane Bread | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg |
| | Pasta Frolla Pastry | 1,5 Kg | 4 Kg | 6 Kg | 8 Kg |
| | Pasta per brioche Brioche pastry | 2 Kg | 5 Kg | 7,5 Kg | 10 Kg |
| Spatola Spatula | Carni Meats | 3,5 kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | Purè Purée | 3,5 kg | 10 Kg | 15 Kg | 20 Kg |
| | Cioccolato Chocolate | 2 Kg | 6 Kg | 9 Kg | 12 Kg |
| Frusta Whisk | Panna montata Whipped cream | A volume By volume | A volume By volume | A volume By volume | A volume By volume |
| | Albumi d'uovo Egg whites | 14 uova/egg | 32 uova/egg | 48 uova/egg | 64 uova/egg |
| | Pan di spagna Sponge cake | 10 uova/egg | 30 uova/egg | 45 uova/egg | 60 uova/egg |