



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.30, BAKERLINE:

- **struttura in ghisa ed acciaio verniciata;**
- **vasca, protezione grigliata della vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio AISI 304;**
- motore asincrono ventilato;
- **cambio meccanico a 3 velocità;**
- **trasmissione ad ingranaggi;**
- micro di sicurezza su vasca e protezione grigliata;
- **comandi con pulsante di arresto a fungo a lato;**
- movimento planetario in grado di coprire tutto il volume della ciotola;
- facilmente lavabili.

In Dotazione:

- Vasca, uncino, spatola e frusta

Specifiche tecniche:

- Capacità vasca lt.30
- Dimensione vasca ø370x350
- Pasta frolla 6,0
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 45 uova
- Albumi d'uova 48 uova
- 3 Velocità - 95/175/320 giri/min

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------|------|
| Peso netto (Kg) | 198 |
| Peso lordo (Kg) | 223 |
| Larghezza (mm) | 670 |
| Profondità (mm) | 520 |
| Altezza (mm) | 1080 |

MODELLI DISPONIBILI



FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca da lt.30, Monofase, Mod.PBM30
Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

€ 3.494,34 + IVA

€ 4.263,09 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



FAMA - Impastatrice Planetaria BAKERLINE, con vasca da lt.30, Trifase, Mod.PBT30
Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.30, BAKERLINE, completa di uncino, spatola e frusta inox, 3 velocità, V.400/3, Kw.0,75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

€ 3.494,34 + IVA

€ 4.263,09 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



| 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 |