



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FA-PM5	Impastatrice Planetaria Professionale con vasca inox da lt.5, Linea BAKER PM, completa di uncino, spatola e frusta inox, variatore elettronico di velocità, V.230/1, Kw.0,3, Peso 13 Kg, dim.mm.230x350x400h	€ 515,34 + IVA € 628,71 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.5, Linea BAKER PM:

- **struttura verniciata antigraffio;**
- **vasca, uncino, spatola e frusta in acciaio inox AISI 304;**
- coperchio vasca grigliato inox;
- motore asincrono;
- utensili e vasca a sgancio rapido;
- **variante elettronico di velocità con trasmissione a cinghia ed ingranaggi;**
- **testa sollevabile;**
- 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.5
- Dimensione vasca ø205x170
- Pasta frolla 0,8
- Panna montata a volume
- Pan di spagna 5 uova
- Albumi d'uova 7 uova
- Velocità Giri/rpm - 40/250

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,3
Peso netto (Kg)	13
Peso lordo (Kg)	15
Larghezza (mm)	230
Profondità (mm)	350
Altezza (mm)	400



