

## 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



SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,3
Peso netto (Kg)	151
Peso lordo (Kg)	182
Larghezza (mm)	622
Profondità (mm)	572
Altezza (mm)	970

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

## IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da It.40, Trifase, 3 VELOCITA':

- macchine per diversi tipi di impasto, quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata, ecc;
- o struttura rivestita con vernice antigraffio;
- o vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;
- spirale e spatola in alluminio;
- o microinterruttore su coperchio e vasca;
- vasca estraibile;
- o cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi:
  - 1° velocità 84 giri/min,
  - 。 2° velocità 151 giri/min,
  - o 3° velocità 270 giri/min;
- innesto rapido utensili;
- salvamotore;
- timer 0-60'.

## Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-B40K	Impastatrice planetaria da lt.40, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,3, Peso 151 Kg, dim.mm.622x572x970h	€ 1.693,10 + IVA € 2.065,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello
		Consegna: da 4 a 9 giorni