



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.20:

- Impastatrice planetaria con **variatore di velocità, comandi meccanici e inverter**;
- adatta per **diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salsevarie, panna montata**, ecc;
- struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS;
- **vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304**;
- **uncino e spatola in alluminio**;
- microinterruttore su protezione vasca e vasca;
- **vasca estraibile**;
- **innesto rapido utensili**;
- **velocità: min.30 - max.120 rpm**;
- **timer meccanico 0+30'**;
- capacità vasca 20 litri;
- **disponibile in versione monofase e trifase.**

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	110
Peso lordo (Kg)	136
Larghezza (mm)	700
Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	1200

MODELLI DISPONIBILI

FM-PLN20V/M**Fimar - IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da lt.20, Monofase, V.230/1, mod.PLN20V**

Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20, con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter, V.230/1, kW.0,75, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h

€ 2.559,00 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-PLN20V/T**Fimar - IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da lt.20, Trifase, V.400/3, mod.PLN20V/T**

Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20, con variatore di velocità, comandi meccanici e inverter, V.400/3, kW.0,75, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h

€ 2.711,37 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

