



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
FM-PLN20M	Impastatrice planetaria con vasca inox da lt.20, comandi meccanici, variatore 3 velocità, V.400/3, kW.0,5/0,75/1,1, Peso 110 Kg, dim.mm.700x500x1200h	€ 2.341,31 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE con VASCA INOX da lt.20:

- impastatrice planetaria con **variatore a 3 velocità** e **comandi meccanici**;
- macchina per **diversi tipi di impasto** quali **pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata**, ecc;
- struttura rivestita con vernice antiraffia, 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**;
- capacità vasca 20 litri;
- **timer meccanico: 0÷30'**;
- **velocità: 30 - 60 - 120 rpm**;
- innesto rapido utensili.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	110
Peso lordo (Kg)	136
Larghezza (mm)	700

Profondità (mm)	500
Altezza (mm)	1200

