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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	84
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	930

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 litres , **Ligne BAKER PA :**
.

- **structure en fonte peinte** ;
- **bol** , **protège-bol** , **crochet** , **spatule et fouet en acier AISI 304** ;
- moteur asynchrone ventilé;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 rapports** ;
- **transmission par courroie** ;
- micro de sécurité sur la protection de la cuve et du gril;
- **commandes avec bouton d'arrêt champignon avant** ;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;
- facilement lavable;
- disponible en versions MONOPHASÉ et TRIPHASÉ.

Inclus :
- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :
- Capacité du réservoir 20 lt.
- Dimensions de la cuve ø315x280
- Pâte brisée 4.0
- Crème fouettée au volume
- Génoise 30 œufs
- Blancs d'œufs 32 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

marquage CE

MODÈLES DISPONIBLES		
FA-PAM20	**Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230/1, Kw.0,9, poids 84 kg, dim.mm.590x480x930h**	**€ 1.246,79** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
FA-PAT20	**Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 20 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.0,9, poids 84 kg, dim.mm.590x480x930h**	**€ 1.246,79** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

MODEL
BM20N
RATED CAPACITY(L)
20
RATED VOLTAGE(V)
220
RATED FREQUENCY(Hz)
50
RATED INPUT POWER(W)
900
PROTECT THE GRADE
IPX1
SER. NO.
50836-011