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

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	160
poids brut (Kg)	188
largeur (mm)	680
profondeur (mm)	590
hauteur (mm)	1100

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 30 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.

Inclus :

- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir 30 lt.
- Dimensions de la cuve ø380x370
- Pâte brisée 6.0
- Crème fouettée au volume
- Génoise 45 œufs

- Blancs d'œufs 48 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PAT30	Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 30 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.1,3, poids 160 kg, dim.mm.680x590x1100h	**€ 1.967,16** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

OFF
ON