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)	65
poids brut (Kg)	85
largeur (mm)	480
profondeur (mm)	420
hauteur (mm)	720

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 10 litres , **BAKERLINE** :

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

Inclus :
- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :
- Capacité du réservoir 10 lt.
- Dimensions de la cuve ø245x220
- Pâte brisée 1,5
- Crème fouettée au volume
- Génoise 10 œufs
- Blancs d'œufs 14 œufs

- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

marquage CE

MODÈLES DISPONIBLES		
FA-PBM10	**Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 10 litres, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230/1, Kw.0,37, Poids 65 Kg, dim.mm.480x420x720h**	**€ 1.408,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
FA-PBT10	**Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 10 litres, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400/3, Kw.0,37, Poids 65 Kg, dim.mm.480x420x720h**	**€ 1.408,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purèe	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg

TECHNOCHEF.IT