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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,3
poids net (Kg)	13
poids brut (Kg)	15
largeur (mm)	230
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	400

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 5 litres , **Ligne BAKER PM** :
.

- **structure peinte résistante aux rayures** ;
- **bol** , **crochet** , **spatule et fouet en acier inoxydable AISI 304** ;
- couvercle de réservoir grillé en acier inoxydable;
- moteur asynchrone;
- outils et baignoire à démontage rapide;
- **variateur de vitesse électronique avec transmission par courroie et engrenages** ;
- **tête relevable** ;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;
- facilement lavable.

Inclus :
- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :
- Capacité du réservoir 5 lt.
- Dimensions de la cuve ø205x170
- Pâte brisée 0,8
- Crème fouettée au volume

- Génoise 5 œufs
- Blancs d'œufs 7 œufs
- Vitesse Tours/tr/min - 40/250

marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PM5	Batteur mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 5 litres, ligne BAKER PM, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, variateur de vitesse électronique, V.230/1, Kw.0,3, poids 13 kg, dim.mm.230x350x400h	**€ 515,34** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT

RELEASE
LOCK
CAUTION
TECHNOCHEF.IT