**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 +N |
| **fréquence (Hz)** | 50 |
| **puissance (KW)** | 3,00 |
| **poids net (Kg)** | 280 |
| **poids brut (Kg)** | 295 |
| **largeur (mm)** | 1000 |
| **profondeur (mm)** | 680 |
| **hauteur (mm)** | 1600 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 60 lt** :

.

- **Machine pour différents types de pâtes** telles que **pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux à la crème, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces diverses, crème fouettée** , etc.
- structure revêtue d'une peinture anti-rayures, boîtier supérieur en ABS ;
- **bol, fouet et protège-bol en acier inoxydable AISI 304** ;
- **crochet et spatule en aluminium** ;
- microrupteur sur cuve et protection cuve ;
- **baignoire amovible** ;
- raccord rapide d'outil;
- **variateur de vitesse** ;
- **commandes numériques** ;
- capacité du réservoir 60 litres;
- **vitesse : min.30 - max.120 tr/min** .

**Accessoires/Optionnels** :
- Chariot porte-baignoires

**MARQUAGE CE**
**FABRIQUÉ EN ITALIE**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **FM-PLN60D** | Mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 60 litres, avec variateur de vitesse et commandes numériques, V.400/3+N, Kw.3,00, Poids 280 Kg, dim.mm.1000x680x1600h | **€ 5.115,58**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 8 à 15 jours |

**FICHE TECHNIQUE**

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **FM-ACPLN60CAR** | **Fimar - CHARIOT DE BAIGNOIRE** | **€ 406,34**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 4 à 9 jours |