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)	290
poids brut (Kg)	310
largeur (mm)	1000
profondeur (mm)	680
hauteur (mm)	1600

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 80 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 80 litres;
- **vitesse : min.30 - max.120 tr/min** .

Accessoires/Optionnels :
- Chariot porte-baignoires

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-PLN80D	Mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 80 litres, avec variateur de vitesse et commandes numériques, V.400/3+N, Kw.3,00, Poids 290 Kg, dim.mm.1000x680x1600h	**€ 6.126,60** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-ACPLN80CAR	**Fimar - CHARIOT DE BAIGNOIRE**	**€ 406,34** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours