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)	2,2
poids net (Kg)	250
poids brut (Kg)	260
largeur (mm)	910
profondeur (mm)	650
hauteur (mm)	1520

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BATTEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 40 litres :

.

- Mélangeur planétaire avec **variateur de vitesse, commandes mécaniques et inverseur** ;
- **convient à différents types de pâtes** telles que **pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, choux à la crème, génoise, pâte brisée, meringues, purées, sauces, 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** ;
- capacité du réservoir 40 litres;
- **vitesse : min.30 - max.120 tr/min** ;
- minuterie mécanique 0÷30'.

Accessoires/Optionnels :
- Chariot porte-baignoires

MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-PLN40V	Mélangeur planétaire avec cuve en acier inoxydable de 40 litres, avec variateur de vitesse, commandes mécaniques et inverseur, V.400/3+N, kW.2,2, Poids 250 kg, dim.mm.910x650x1520h	**€ 4.220,65** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-ACPLN40CAR	**Fimar - CHARIOT DE BAIGNOIRE**	**€ 406,34** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours