



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PAT40	Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 40 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet en acier inoxydable, spatule et fouet, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw. 1,3, Poids 165 Kg, dim.mm.700x610x1130h	€ 2.077,99 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec 40 Lt PA PAIN EN ACIER INOXYDABLE Ligne :

- **structure en fonte peinte ;**
- **bol , grille de protection du bol , crochet , spatule et fouet en acier AISI 304 ;**
- **moteur asynchrone ventilé;**
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses ;**
- **1ère vitesse - 134 tr / min**
- **2e vitesse - 234 tr / min**
- **3e vitesse - 460 tr / min**
- **transmission par courroie ;**
- **micro de sécurité sur la protection du réservoir et du grill;**
- **commandes de bouton d'arrêt de champignon avant ;**
- **mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;**
- **facilement lavable.**

Inclus :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir 40 lt
- Taille du réservoir Ø400x390
- Pâte brisée 8,0
- Volume de crème fouettée
- Gâteau éponge 60 œufs
- Blancs d'œufs 64 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr / min

Marque CE**FICHE TECHNIQUE**

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,3
poids net (Kg)	165
poids brut (Kg)	195
largeur (mm)	700
profondeur (mm)	610
hauteur (mm)	1130





