



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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE de 0,20 , BAKERLINE :

- **structure en fonte et acier peint** ;
- **protection du réservoir** , du **gril** , du **crochet** , de la **spatule et du fouet en acier AISI 304** ;
- moteur asynchrone ventilé;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses** ;
- **transmission à engrenages** ;
- protection micro sur la protection de la baignoire et du gril;
- **commandes avec bouton d'arrêt de champignon sur le côté** ;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

Fourni :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir
- Taille de la baignoire ø320x280
- Pâtisserie courte 4.0
- Volume de crème fouettée
- Génoise 30 oeufs
- Blancs d'oeufs 32 oeufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr / min

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	97
poids brut (Kg)	115
largeur (mm)	540
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	850

MODÈLES DISPONIBLES

FA-PBM20



FAMA - BAKERLINE Mélangeur planétaire, avec cuve de 20 litres, Monophasé, Mod.PBM20

Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0,55, Poids 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FA-PBT20



FAMA - BAKERLINE Mélangeur planétaire, avec cuve de 20 litres, Triphasé, Mod.PBT20

Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, BAKERLINE, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw.0,55, Poids 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg