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 BOL EN ACIER INOXYDABLE de 20 l , ligne BAKER PA :

- **structure en fonte peinte** ;
- **cuve** , **protection cuve grillée** , **crochet** , **spatule et fouet en acier AISI 304** ;
- moteur asynchrone ventilé ;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 rapports** ;
- **entraînement par courroie** ;
- interrupteur de sécurité sur cuve et protection grillagée;
- **commandes avec bouton coup de poing frontal** ;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol ;
- facilement lavable.

Inclus :

- Bol, crochet, spatule et fouet

Spécifications techniques :

- Capacité du bol lt.20
- Taille du bol ø315x280
- Pâte brisée 4.0
- Chantilly volume
- Génoise 30 oeufs
- Blancs d'œufs 32 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr/min

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	84
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	590
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	930

MODÈLES DISPONIBLES

FA-PAM20

FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 20 litres, Monophasé, Mod.PAM20
Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, Ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0,9, Poids 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

Livraison 4 à 9 jours

FA-PAT20

FAMA - Mélangeur planétaire, Ligne BAKER PA, avec bol de 20 litres, Triphasé, Mod.PAT20
Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 20 l, ligne BAKER PA, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw.0,9, Poids 84 Kg, dim.mm.590x480x930h

Livraison 4 à 9 jours