



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://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

<b>poids net (Kg)</b>	97
<b>poids brut (Kg)</b>	115
<b>largeur (mm)</b>	540
<b>profondeur (mm)</b>	500
<b>hauteur (mm)</b>	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

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

Livraison 4 à 9 jours



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
<b>Uncino Hook</b>	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
<b>Spatola Spatula</b>	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
<b>Frusta Whisk</b>	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