



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FA-PM5	Mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable de 5 litres, ligne BAKER PM, complet avec crochet, spatule et fouet en acier inoxydable, variateur de vitesse électronique, V.230 / 1, Kw.0.3, poids 13 kg, dim.mm.230x350x400h	Livraison 4 à 9 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE DE 5 L , BAKER PM Ligne :

- structure peinte résistante aux rayures ;
- cuve , crochet , spatule et fouet en acier inoxydable AISI 304 ;
- couvercle de réservoir en acier inoxydable grillé;
- moteur asynchrone;
- outils et réservoir à libération rapide;
- variateur de vitesse électronique avec entraînement par courroie et engrenages ;
- tête relevable ;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

#### Fourni :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

#### Spécifications techniques :

- Capacité du bol lt.5
- Taille de la baignoire ø205x170
- Pâte brisée 0,8
- Volume de crème fouettée
- Génoise 5 oeufs
- Blancs d'oeufs 7 oeufs
- Vitesse tr / min - 40/250

#### Marquage CE

#### FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique Monofase

<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,3
<b>poids net (Kg)</b>	13
<b>poids brut (Kg)</b>	15
<b>largeur (mm)</b>	230
<b>profondeur (mm)</b>	350
<b>hauteur (mm)</b>	400



