



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-PK8	Mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable L.7.7, ligne BAKER PK, complet avec crochet, spatule et fouet, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0.18, poids 27 kg, dim.mm.280x470x580h	Livraison 4 à 9 jours
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE 7,6 , CUISSON PM Ligne :

- en métal peint en émail cuit qui reste inchangé avec le temps ;
- moteur asynchrone ventilé;
- protection thermique;
- **transmission à engrenages** ;
- micro pour protéger le réservoir de traitement;
- **Boîte de vitesses à 3 vitesses** ;
- commandes frontales avec bouton d'arrêt;
- **cuve et fouet en acier inoxydable AISI 304** ;
- **crochet et spatule en aluminium** ;
- outils et réservoir à libération rapide;
- 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 ø240x220
- Pâte Courte 1.2
- Volume de crème fouettée
- Génoise 10 oeufs
- Blancs d'oeufs 12 oeufs
- 3 vitesses - 132/234/421 tr / min

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,18
poids net (Kg)	27
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	280
profondeur (mm)	470
hauteur (mm)	580



