

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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 1.475,41 + IVA € 1.800,00 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel

arrello

FM-PLN12BV

Impastatrice planetaria professionale con vasca inox estraibile da lt.10, variatore di velocità con inverter, comandi meccanici, V.230/1, Kw.0,5, Peso 47 Kg, dim.mm.550x400x640h

Consegna: da 4 a 9 giorni

uiii.iiiii.550X400X040II	
SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,5
Peso netto (Kg)	47
Peso lordo (Kg)	55
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	400
Altezza (mm)	640
ACCESCORIONAL	

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 64,13 + *IVA* € 78,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

FM-ACPLN12BR Consegna: da 4 a 9 giorni

Fimar - SPATOLA per IMPASTATRICE PLANETARIA PLN12



€ 108,55 + IVA

€ 132,43 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-UNC12/20BV



Fimar - UNCINO per IMPASTATRICE PLANETARIA PLN12/20

€ 163,67 + IVA

€ 199,68 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FRU12BV



Fimar - FRUSTA per IMPASTATRICE PLANETARIA PLN12

€ 192,99 + /VA € 235,45 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-VSC12BV



Fimar - VASCA per IMPASTATRICE PLANETARIA PLN12

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da It.10, VARIATORE con INVERTER:

- struttura rivestita con vernice antigraffio, carter superiore in ABS;
- o vasca, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI 304;
- uncino e spatola in alluminio;
- o microinterruttore su protezione vasca e vasca;
- o variatore di velocità, comandi meccanici e inverter;
- vasca estraibile da lt.10;
- timer meccanico 0÷30';
- velocità min/max: 30/120 giri/min;
- o innesto rapido utensili;
- macchina per diversi tipi di impasto quali pizza, pane, biscotti, croissant, brioches, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, salse varie, panna montata, ecc.
- o modello da banco.

Accessori/Optionals:

- vasca aggiuntiva
- accessorio spatola
- o accessorio frusta
- o accessorio uncino

MARCHIO CE MADE IN ITALY