



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
FM-B30K	Impastatrice planetaria da lt.30, Linea EASYLINE, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.400/3+N, Kw.1,1, Peso 148 Kg, dim.mm.546x512x852h	€ 1.378,66 + IVA € 1.681,97 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	148
Peso lordo (Kg)	179
Larghezza (mm)	546
Profondità (mm)	512
Altezza (mm)	852

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE da lt.30, Trifase, 3 VELOCITA':

- macchine per diversi tipi di impasto, quali **pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di spagna, pasta frolla, meringhe, puree, maionese, salse varie, panna montata**, ecc;
- struttura rivestita con vernice antigraffio;
- **vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304;**
- **spirale e spatola in alluminio;**
- **microinterruttore su coperchio e vasca;**
- vasca estraibile;
- **cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi:**
 - **1° velocità - 108 giri/min,**
 - **2° velocità - 199 giri/min,**

- **3° velocità - 382 giri/min;**
- **innesto rapido utensili;**
- salvamotore;
- **timer 0-60'.**

Marchio CE