



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



MODELLI DISPONIBILI



FM-PPN/5/T

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.5, TRIFASE, V.400/3

€ 858,64 + IVA

€ 1.047,54 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



FM-PPN/5/M

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.5, MONOFASE, V.230/1

€ 882,83 + IVA

€ 1.077,05 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	26
Peso lordo (Kg)	37
Larghezza (mm)	520
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	590

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

€ 91,29 + IVA

€ 111,37 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMPTA



FIMAR - Technochef - Piattello in tela abrasiva per patate e carote, Mod.PTA

€ 219,86 + IVA

€ 268,23 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



FMPAB

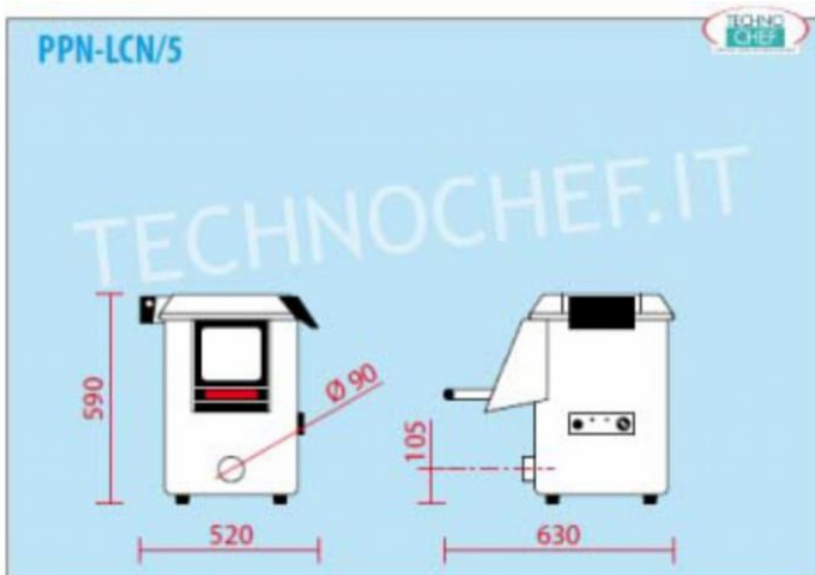
FIMAR - Technochef - Piattello in carborundo abrasivo, Mod.PAB

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PELAPATATE su Piedini, carico Massimo di 5 Kg. a ciclo:

- **struttura in acciaio inox** e materiali plastici adatti al contatto alimentare;
- **coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente** per il controllo delle fasi di lavorazione;
- **lavaggio continuo**, che consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina
- **microinterruttori di sicurezza** su **coperchio superiore** e su **bocca di uscita**;
- **pulsante espulsione prodotto**;
- **Portello con maniglia** sulla Bocca di scarico prodotto;
- **getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura**;
- sistema manuale di estrazione del piattello;
- timer da 0 a 4 minuti;
- **capacità produttiva 60 Kg/h**;
- **in dotazione: piattello abrasivo estraibile**, che garantisce una perfetta pelatura del prodotto con ridottissimi scarti di produzione.
- **Disponibile con alimentazione Monofase V. 230/1 o Trifase V. 380/3+N,**

**Marchio CE
MADE IN ITALY**





TECHNOCHEF.IT