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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Batidora planetaria de 1 litro. **8, con variador de velocidad continuo digital, de sobremesa** :

- realizado sobre **estructura de acero** ;
- **Depósito extraíble de acero inoxidable** de litros. 8, diámetro 23 m;
- **velocidad planetaria de 40 a 200 rpm** con **variador continuo digital** ;
- harina máx: 1,8 kg:
- **controles de baja tensión** : 24 voltios;
- **transmisión de engranajes** ;
- **también disponible con estructura de acero inoxidable** (código CT-PL168BI).

Disponible bajo petición :

- tanque de acero inoxidable de un litro adicional 8;
- tanque de acero inoxidable lt. 5, doble fondo refrigerado.

Suministrado :

- batidor, espátula y espiral.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	32
ancho (mm)	440
profundidad (mm)	480
altura (mm)	520

MODELOS DISPONIBLES

CT-PL1608B

Mezcladores planetarios de lt.8, TOP Line
Batidora planetaria lt.8, TOP Line, con variador digital continuo de velocidad, de encimera, completa con batidor, espátula y espiral, V.230/1, Kw.0.37, Peso 32 Kg, dim.mm.440x480x520h

€ 1.778,78
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días

CT-PL1608BI

Batidora planetaria de acero inoxidable 8 l, TOP Line
Batidora planetaria de acero inoxidable de 8 lt, TOP Line, con variador digital continuo de velocidad, de encimera, completa con batidor, espátula y espiral, V.230 / 1, Kw.0.37, Peso 32 Kg, dim.mm.440x480x520h

€ 2.168,81
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días