



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FA-PAT40	Mezclador planetario profesional con recipiente de acero inoxidable de 40 lt, línea BAKER PA, completo con gancho de acero inoxidable, espátula y batidor, 3 velocidades, V.400 / 3, Kw. 1,3, Peso 165 Kg, dim.mm.700x610x1130h	€ 2.077,99 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR PLANETARIO PROFESIONAL con 40 lt. DE ACERO INOXIDABLE Línea PA :

- estructura de hierro fundido pintado ;
- lavabo , rejilla de protección del lavabo , gancho , espátula y batidor en acero AISI 304 ;
- motor asíncrono ventilado;
- **Caja de cambios mecánica de 3 velocidades ;**
- **1a velocidad - 134 rpm**
- **2a velocidad - 234 rpm**
- **3a velocidad - 460 rpm**
- **transmisión por correa ;**
- micro de seguridad en la protección del tanque y la parrilla;
- **controles de botón de parada de hongo delantero ;**
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Incluido

- Bañera, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del depósito 40 lt
- Tamaño del tanque ø400x390
- Masa quebrada 8,0
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 60 huevos
- Claras de huevo 64 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marca CE**FICHA TÉCNICA**

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,3
peso neto (Kg)	165
peso bruto (Kg)	195
ancho (mm)	700
profundidad (mm)	610
altura (mm)	1130





