



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

MEZCLADOR PLANETARIO PROFESIONAL con TANQUE DE ACERO INOXIDABLE de lt.20 , BAKERLINE :

- estructura en hierro fundido y acero pintado ;
- depósito , rejilla de protección del depósito , gancho , espátula y batidor en acero AISI 304 ;
- motor asíncrono ventilado;
- Caja de cambios mecánica de 3 velocidades ;
- transmisión de engranajes ;
- micro de seguridad en la protección de la bañera y la parrilla;
- controles con botón de parada de hongo en el costado ;
- movimiento planetario capaz de cubrir todo el volumen del cuenco;
- Fácilmente lavable.

Suministrado :

- Tina, gancho, espátula y batidor

Especificaciones técnicas :

- Capacidad del tanque lt.20
- Tamaño de la bañera ø320x280
- Pastelería 4.0
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 30 huevos
- Claras de huevo 32 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	97
peso bruto (Kg)	115
ancho (mm)	540
profundidad (mm)	500
altura (mm)	850

MODELOS DISPONIBLES

FA-PBM20



FAMA - BAKERLINE Mezclador planetario, con vaso de 20 lt, Monofásico, Mod.PBM20

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 20 l, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0,55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FA-PBT20



FAMA - BAKERLINE Batidora planetaria, con cubeta de 20 lt, Trifásica, Mod.PBT20

Batidora Planetaria Profesional con cubeta de acero inoxidable de 20 l, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400/3, Kw.0.55, Peso 97 Kg, dim.mm.540x500x850h

€ 1.952,20

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè Purée	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg