



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 ACERO INOXIDABLE 30 lt . 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 depósito 30 lt
- Tamaño de la bañera ø370x350
- Masa quebrada 6.0
- Crema batida de volumen
- Bizcocho 45 huevos
- Claras de huevo 48 huevos
- 3 velocidades: 95/175/320 rpm

Marcado CE

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	198
peso bruto (Kg)	223
ancho (mm)	670
profundidad (mm)	520
altura (mm)	1080

MODELOS DISPONIBLES

FA-PBM30



FAMA - BAKERLINE Batidora planetaria, con cuba 30 lt., Monofásica, Mod.PBM30
Batidora Planetaria Profesional con tanque de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.230 / 1, Kw.0.75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

€ 3.494,34

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FA-PBT30



FAMA - BAKERLINE Batidora planetaria, con cuba 30 lt., Trifásica, Mod.PBT30
Batidora Planetaria Profesional con tanque de acero inoxidable de 30 lt, BAKERLINE, completa con gancho, espátula y batidor de acero inoxidable, 3 velocidades, V.400 / 3, Kw.0.75, Peso 198 Kg, dim.mm.670x520x1080h

€ 3.494,34

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	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta Frolla	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Meats	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Purè	3,5 kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
Frustra Whisk	Cioccolato	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
	Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
	Panna montata	A volume	A volume	A volume	A volume
	Whipped cream	By volume	By volume	By volume	By volume
	Albumi d'uovo	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg
	Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg