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

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	65
Bruttogewicht (Kg)	85
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	420
Höhe (mm)	720

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 10-Liter-EDELSTAHLSCHÜSSEL , **BAKERLINE** :

.

- **Struktur aus lackiertem** Gusseisen und **Stahl** ;
- **Schüssel** , **Schüsselschutz** , **Haken** , **Spatel und Schneebesen aus AISI 304-Stahl;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- **3-Gang-Schaltgetriebe** ;
- **Zahnradgetriebe** ;
- Sicherheitsmikroschalter am Tank- und Grillschutz;
- **Bedienelemente mit seitlichem Pilz-Stopp-Taster** ;
- Planetenbewegung, die das gesamte Volumen der Schüssel abdecken kann;
- leicht waschbar.

Inbegriffen :
- Schüssel, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :
- Tankinhalt 10 lt.
- Wannengröße ø245x220
- Mürbeteig 1,5
- Schlagsahne auf Volumen
- Biskuitkuchen 10 Eier
- Eiweiß 14 Eier

- 3 Geschwindigkeiten - 95/175/320 U/min

CE-Kennzeichnung

VERFÜGBARE MODELLE		
FA-PBM10	**Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebesen, 3 Geschwindigkeiten, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 65 kg, Maße mm.480x420x720h**	**€ 1.408,04** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
FA-PBT10	**Professioneller Planetenmixer mit 10-Liter-Edelstahlschüssel, BAKERLINE, komplett mit Haken, Spatel und Edelstahl-Schneebesen, 3 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,37, Gewicht 65 kg, Maße mm.480x420x720h**	**€ 1.408,04** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

Utensili Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza 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 Purèe	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

TECHNOCHEF.IT