

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

Leistung (Kw)	0,75
Nettogewicht (Kg)	110
Bruttogewicht (Kg)	136
Breite (mm)	700
Tiefe (mm)	500
Höhe (mm)	1200

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONELLER PLANETENMISCHER MIT 20-Liter-EDELSTAHLSCHÜSSEL, mit mechanischer Steuerung, Geschwindigkeitsregler und Inverter :

- Planetenmischer mit Geschwindigkeitsregler , mechanischer Steuerung und Wechselrichter ;
- geeignet für verschiedene Teigarten wie Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Windbeutel, Biskuitkuchen, Mürbeteig, Baisers, Pürees, Saucen, Schlagsahne usw.;
- Struktur mit kratzfester Farbe beschichtet, oberes Gehäuse aus ABS;
- $\circ\,$ Schüssel, Schneebesen und Schüsselschutz aus Edelstahl AISI 304;
- Haken und Spatel aus Aluminium ;
- Mikroschalter an der Wanne und Wannenschutz;
- herausnehmbare Wanne;
- schnelle Werkzeugkupplung;
- ∘ Geschwindigkeit : min. 30 max. 120 U/min ;
- ∘ mechanischer Timer 0÷30';
- Tankinhalt 20 Liter;
- o in einphasiger und dreiphasiger Ausführung erhältlich.

CE-Kennzeichnung HERGESTELLT IN ITALIEN



mechanischer Steuerung und Wechselrichter, V.230/1, kW.0,75, Gewicht 110 kg, Maße mm.700x500x1200h

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage





Planetenrührmaschine mit 20-Liter-Edelstahlschüssel, mit Geschwindigkeitsregler, mechanischer Steuerung und Wechselrichter, V.400/3, kW.0,75, Gewicht 110 kg, Maße mm.700x500x1200h

€ 2.711,37

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

