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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FA-PM7	Professioneller Planetenteigmischer mit 7,5-Liter-Edelstahltank, BAKER PM Line, komplett mit Haken, Edelstahlspatel und Schneebesen, elektronischem Geschwindigkeitsregler, V.230 / 1, Kw.0.325, Gewicht 15 kg, Abmessung mm.250x420x420h	**€ 565,21** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

PROFESSIONAL PLANETARY MIXER mit 7,5 EDELSTAHL TANK, BAKER PM Linie :

- **kratzfeste lackierte Struktur** ;
- **Wanne** , **Haken** , **Spatel und Schneebesen aus Edelstahl AISI 304** ;
- Gegrillter Tankdeckel aus Edelstahl;
- Asynchronmotor;
- Werkzeuge und Schnellwechselbehälter;
- **elektronischer Geschwindigkeitsregler mit Riemenantrieb und Zahnrädern** ;
- **anhebbarer Kopf** ;
- Planetenbewegung, die in der Lage ist, das gesamte Volumen der Schüssel abzudecken;
- leicht waschbar.

Geliefert :

- Wanne, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :

- Schüsselinhalt 7,5 lt
- Wannengröße ø235x205
- Mürbteig 1.0
- Volumen Schlagsahne
- Biskuitkuchen 8 Eier
- Eiweiß 10 Eier
- Drehzahl U / min / min - 40/250

CE-Kennzeichnung

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase

Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,325
Nettogewicht (Kg)	15
Bruttogewicht (Kg)	17
Breite (mm)	250
Tiefe (mm)	420
Höhe (mm)	420

RELEASE
LOCK
CAUTION