



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-PK8	Professioneller Planetenteigmischer mit 1.7 Edelstahltank, BAKER PK Line, komplett mit Haken, Spatel und Schneebeisen, 3 Geschwindigkeiten, V.230 / 1, Kw.0.18, Gewicht 27 kg, Abm. Mm.280x470x580h	Lieferung 4 bis 9 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

PROFESSIONAL PLANETARY MIXER mit 7,6 EDELSTAHL TANK , BAKER PM Line :

- **aus Metall, lackiert in gebrannter Emaille, die sich im Laufe der Zeit nicht verändert ;**
- belüfteter Asynchronmotor;
- thermischer Schutz;
- **Zahnradübertragung ;**
- Mikro zum Schutz des Verarbeitungstanks;
- **3-Gang-Getriebe ;**
- vordere Bedienelemente mit Stopptaste;
- **Wanne und Schneebesen aus Edelstahl AISI 304 ;**
- **Haken und Spatel aus Aluminium ;**
- Werkzeuge und Schnellwechselbehälter;
- Planetenbewegung, die in der Lage ist, das gesamte Volumen der Schüssel abzudecken;
- leicht waschbar.

Geliefert :

- Wanne, Haken, Spatel und Schneebesen

Technische Daten :

- Tankinhalt lt.7,6
- Wannengröße ø240x220
- Mürbteig 1.2
- Volumen Schlagsahne
- Biskuitkuchen 10 Eier
- Eiweiß 12 Eier
- 3 Geschwindigkeit - 132/234/421 U / min

CE-Kennzeichnung

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,18
Nettogewicht (Kg)	27
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	280
Tiefe (mm)	470
Höhe (mm)	580



