



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FA-PAT40</b>	Mélangeur planétaire professionnel avec bol en acier inoxydable de 40 litres, ligne BAKER PA, complet avec crochet en acier inoxydable, spatule et fouet, 3 vitesses, V.400 / 3, Kw. 1,3, Poids 165 Kg, dim.mm.700x610x1130h	<b>€ 2.077,99</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec 40 Lt PA PAIN EN ACIER INOXYDABLE Ligne :**

- **structure en fonte peinte ;**
- **bol , grille de protection du bol , crochet , spatule et fouet en acier AISI 304 ;**
- moteur asynchrone ventilé;
- **Boîte de vitesses mécanique à 3 vitesses ;**
- **1ère vitesse - 134 tr / min**
- **2e vitesse - 234 tr / min**
- **3e vitesse - 460 tr / min**
- **transmission par courroie ;**
- micro de sécurité sur la protection du réservoir et du gril;
- **commandes de bouton d'arrêt de champignon avant ;**
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

**Inclus :**

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

**Spécifications techniques :**

- Capacité du réservoir 40 lt
- Taille du réservoir  $\varnothing 400 \times 390$
- Pâte Brisée 8,0
- Volume de crème fouettée
- Gâteau éponge 60 œufs
- Blancs d'œufs 64 œufs
- 3 vitesses - 95/175/320 tr / min

**Marque CE****FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,3
<b>poids net (Kg)</b>	165
<b>poids brut (Kg)</b>	195
<b>largeur (mm)</b>	700
<b>profondeur (mm)</b>	610
<b>hauteur (mm)</b>	1130





