



**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-PK8</b>	Mélangeur planétaire professionnel avec cuve en acier inoxydable L.7.7, ligne BAKER PK, complet avec crochet, spatule et fouet, 3 vitesses, V.230 / 1, Kw.0.18, poids 27 kg, dim.mm.280x470x580h	<b>€ 997,43</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

## MÉLANGEUR PLANÉTAIRE PROFESSIONNEL avec RÉSERVOIR EN ACIER INOXYDABLE 7,6 , CUISSON PM Ligne :

- en métal peint en émail cuit qui reste inchangé avec le temps ;
- moteur asynchrone ventilé;
- protection thermique;
- **transmission à engrenages** ;
- micro pour protéger le réservoir de traitement;
- **Boîte de vitesses à 3 vitesses** ;
- commandes frontales avec bouton d'arrêt;
- **cuve et fouet en acier inoxydable AISI 304** ;
- **crochet et spatule en aluminium** ;
- outils et réservoir à libération rapide;
- mouvement planétaire capable de couvrir tout le volume du bol;
- facilement lavable.

### Fourni :

- Baignoire, crochet, spatule et fouet

### Spécifications techniques :

- Capacité du réservoir
- Taille de la baignoire ø240x220
- Pâte Courte 1.2
- Volume de crème fouettée
- Génoise 10 oeufs
- Blancs d'oeufs 12 oeufs
- 3 vitesses - 132/234/421 tr / min

### Marquage CE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,18
<b>poids net (Kg)</b>	27
<b>poids brut (Kg)</b>	30
<b>largeur (mm)</b>	280
<b>profondeur (mm)</b>	470
<b>hauteur (mm)</b>	580



