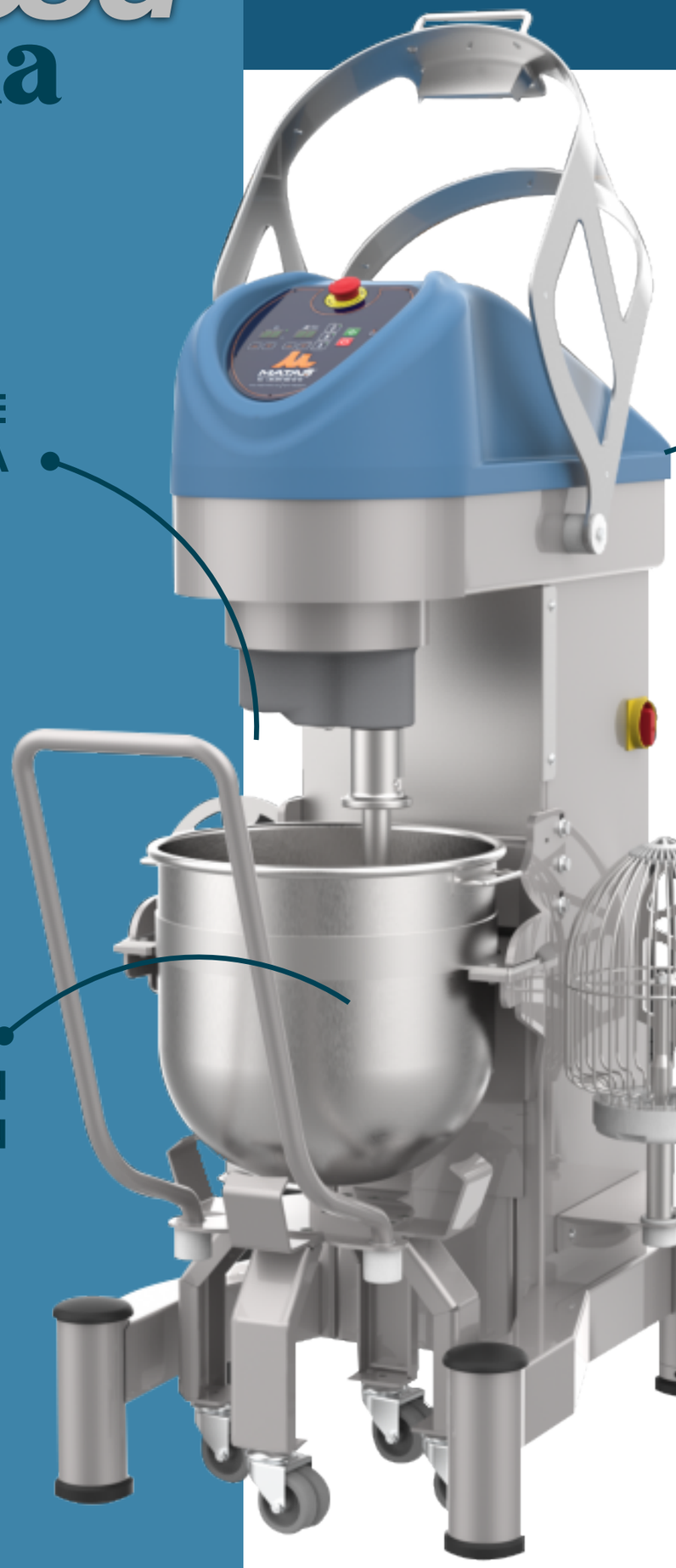
TechnoFood
panadería

MEZCLADOR PLANETARIO | PM 40



ESTRUCTURA ELEGANTE
Y ESTÉTICA

ALTOS REDIMIENTOS

PRÁCTICA FIJACIÓN
DEL TAZÓN

HERRAMIENTAS BATIDORAS
MEZCLADORAS Y AMASADORAS

MATAS®

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA
TÉCNICA

MEZCLADOR
PLANETARIO

PM
40

MODELO MEZCLADOR PLANETARIO PM40

- Viene con herramientas batidoras, mezcladoras y amasadoras que tienen altos rendimientos en panadería y productos de pastelería.
- Estructura elegante y estética.
- Tazón lightining. Práctica fijación del tazón y cambio fácil del aparato.
- Fácil de usar y fácil de limpiar.
- Sistema planetario. Según el aparato se controla la velocidad y se ajusta el tiempo.
- Panel de control digital, 3 herramientas de mezcla diferentes.
- Trabajo silencioso, el carro se suministra con la máquina.
- Producido en estándares CE.
- Un año de garantía contra defectos de fabricación y montaje.

Modelo	Harina kg	Masa Kw	Huevo Und.	Ancho mm	Largo mm	Alto mm	Voltaje kw	Peso kg
PM40	7	10,5	60	850	930	1500	220V 60 hz - Monofásica Trifásica	247

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood