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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	0,5
poids net (Kg)	52
largeur (mm)	370
profondeur (mm)	510
hauteur (mm)	695

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRINIÈRE À BRAS DE TREMPAGE, Ligne MAMY, avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 10 litres, CAPACITÉ DE PÂTE DE 7 Kg :

.

- **le mixeur à bras plongeants, au design exclusif** et **aux performances professionnelles** , pour les utilisateurs les plus exigeants dans les pizzerias, pâtisseries et cuisines ;
- Cuve en acier inoxydable de 10 litres;
- **capacité maximale de pâte 7 kg;**
- **vitesse variable** (batt/min) **35 ÷ 70** ;
- **disponible en différentes couleurs** : **blanc** , **ivoire** , **champagne** , **bordeaux** , **noir** .
-

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MS-TUFFANTINAT7 MAMY	PÉTRIN À BRAS DE TREMPAGE avec cuve en acier inoxydable de 10 litres, capacité de pâte de 7 kg, vitesse variable, V.230/1, Kw.0,5, poids 52 kg, dim.mm.370x510x695h	**€ 2.303,16** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO CHEF

T7

TUFFANTINA

Exclusive double arms mixer

White

Ivory

Champagne

Bordeaux

Black

TECHNOCHEF.IT