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)	50
puissance (KW)	0,30
poids net (Kg)	100
largeur (mm)	618
profondeur (mm)	736
hauteur (mm)	973

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

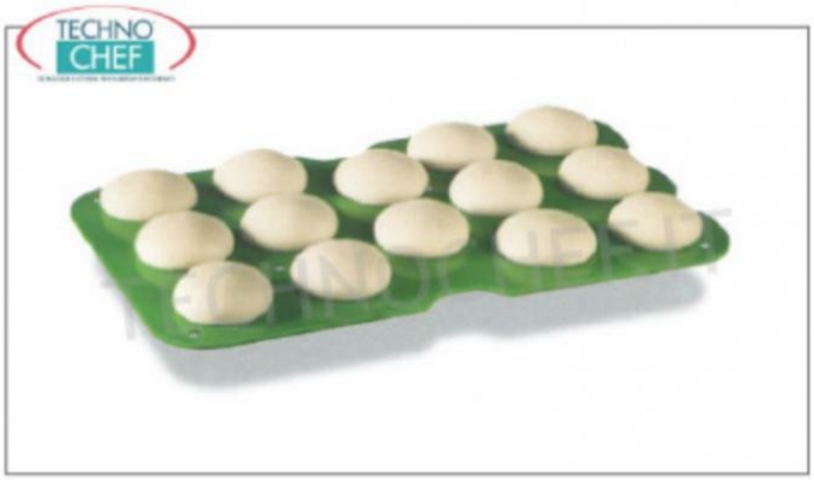
Diviseuse et bouleuse de pâte semi-automatique pour pizzerias :
.

- **groupe de coupe de pâte en acier inoxydable** , facilement démontable ;
- **capacité 11 pains à pizza de 480 à 650 grammes** ;
- permet de casser et d'arrondir 800/1000 portions de pâtes par heure ;
- fourni avec un groupe de coupe de 11 pièces, un cadre de 11 tasses, 2 plaques porte-portions et un bol en acier inoxydable

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SM-DR11/4865	Diviseuse-bouleuse semi-automatique pour 11 pains à pizza de 480 à 650 grammes, V.230/1, kw 0,30, dimensions mm 618x736x973h	**€ 4.217,74** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNO
CHEF
DR
1411


TECHNO
CHEF