

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



alimentation électrique Monofase Volts V 230/1 fréquence (Hz) 50 puissance (KW) 0,25 poids net (Kg) 19,6 poids brut (Kg) 23
fréquence (Hz) 50 puissance (KW) 0,25 poids net (Kg) 19,6
puissance (KW) 0,25 poids net (Kg) 19,6
poids net (Kg) 19,6
poids brut (Kg) 23
largeur (mm) 420
profondeur (mm) 440
hauteur (mm) 430

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FAC - TRANCHEUSE À PAIN, Lame Ø 25 cm, Professionnelle :

- fabriqué en alliage d'aluminium anodisé ;
- o facilité de nettoyage et hygiène absolue ;
- régulateur d'épaisseur de coupe de 0 à 28 mm , très sensible et permet un réglage décimal ;
- la plaque montée sur roulements à billes possède une douceur exceptionnelle et permet de couper tous types de pain ;
- coupe utile (LxH) : mm 220x190 ;
- Tours de lame par minute (tr/min) : 300.

MARQUAGE CE FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FAC-F250TP	Trancheuse à pain, en alliage d'aluminium, diamètre de la lame 250 mm, épaisseur de coupe mm 0÷28, V.230/1, Kw.0,25, poids 19,6, dim.mm.420x440x430h	€ 727,66 TVA exclue Expédition à calculer
		Livraison 4 à 9 jours









