

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)	0,28
poids net (Kg)	18
poids brut (Kg)	21
largeur (mm)	240
profondeur (mm)	410
hauteur (mm)	437
nauteur (mm)	437

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mélangeur planétaire de lt. 7, table semi-professionnelle avec tête relevable :

- réalisé sur une structure entièrement métallique ;
- cuve amovible en acier inoxydable de 1 litre. 7;
- **tête relevable** pour démontage du réservoir, remplacement des outils et nettoyage général ;
- Moteur à courant continu avec variateur de vitesse ;
- o transmission par engrenages lubrifiée à la graisse ;
- **micro-interrupteurs** sur tête de levage ;
- Dispositif NVR;
- Inclus : fouet, spatule et crochet .

Remarque : machine adaptée aux pâtes de consistance moyenne , particulièrement sucrées, pour environ 1 kg de farine . Hors pâtes dures.

SIPLUTONE7	Batteur planétaire 7 lt, avec tête relevable, complet avec : fouet, crochet et spatule, V 230/1, kw 0,28, dim. mm 240x410x437h	€ 358,60 TVA exclue
	111111 2403410343711	Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours













