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)	0,18
poids net (Kg)	18
poids brut (Kg)	22
largeur (mm)	438
profondeur (mm)	255
hauteur (mm)	406

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE avec CUVE de 10 kg, idéal pour les PETITES PÂTES, aussi bien en BOUCHERIE qu'en TRAITEUR :

.

- Construction en **acier inoxydable Aisi 304;**
- **Lame en acier inoxydable Aisi 304** facilement **démontable** sans outils ;
- **Réducteur à bain d'huile** avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés ;
- Système de protection des engrenages avec double joint d'huile ;
- Moteurs asynchrones ventilés IP x5 ;
- Couvercle avec micro de sécurité ;
- Commandes IP54 avec inversion ;
- **Pratique** et **compact** .

DONNÉES TECHNIQUES :

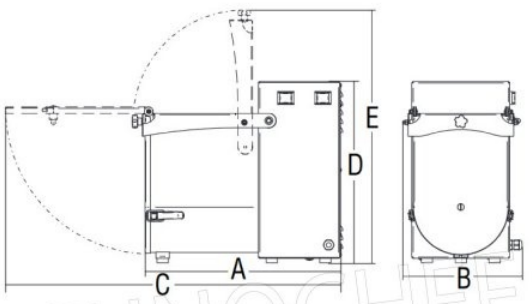
- Puissance : 180 watts - 0,25 CV
- Alimentation : 230 V
- Dimensions du réservoir : mm 200x250
- Capacité du réservoir : 15 lt - 10 kg
- Dimensions : 438 x 255 x 406 mm

- Poids net : 18 kg
- Poids brut : 22 kg

.
marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-IP10M	Mixeur à viande en acier inoxydable, capacité du bol 10 kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,18, poids 18 kg, dim.mm.438x255x406h	**€ 829,25** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

					A	B	C	D	E			
	watt/Hp		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	800x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x580x800	30