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)	0,37
poids net (Kg)	27
poids brut (Kg)	30
largeur (mm)	515
profondeur (mm)	337
hauteur (mm)	465

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE avec CUVE de 15 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** .

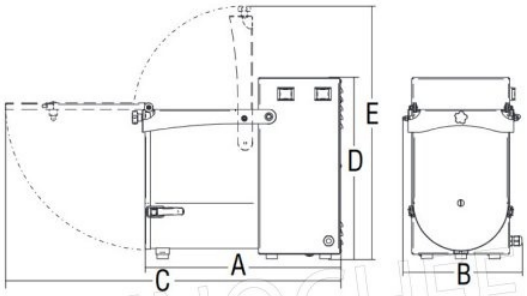
DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance : 370 watts - 0,5 CV
- Alimentation : 230 V
- Dimensions du réservoir : mm 270x300
- Capacité du réservoir : 20 lt - 15 kg
- Dimensions : 515 x 337 x 465 mm

- Poids net : 27 kg
- Poids brut : 30 kg

.
marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-IP20M	Mixeur à viande en acier inoxydable, capacité du bol 15 kg, lame amovible en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,37, poids 27 kg, dim.mm.515x337x465h	**€ 1.027,27** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours



					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

TECHNOCHEF.IT