



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	13
largeur (mm)	400
profondeur (mm)	340
hauteur (mm)	403

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE MANUEL EN ACIER INOXYDABLE avec CUVE de 20 kg, idéal pour les PETITES PÂTES, aussi bien en BOUCHERIE qu'en TRAITEUR :

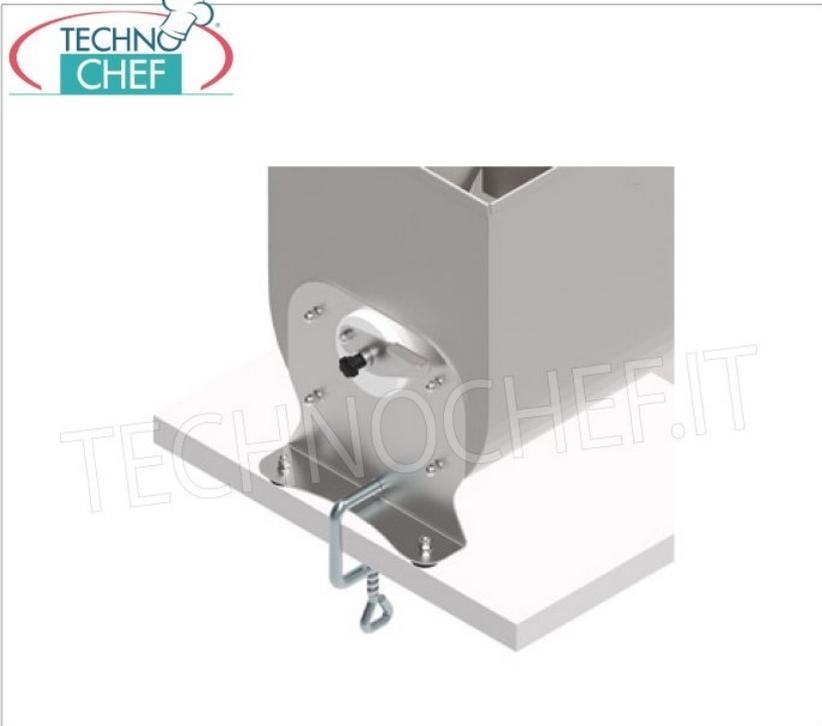
- **Construction en acier inoxydable Aisi 304 ;**
- **Lame en acier inoxydable Aisi 304 facilement démontable** sans outils ;
- **Réducteur à engrenages trempés et rectifiés ;**
- **Système de protection des engrenages** avec double joint d'huile ;
- **2 vitesses de pétrissage :**
 - 1:1 en contact direct avec la pelle
 - 1:3 pour les pâtes plus dures.
- **Pratique et compact .**

DONNÉES TECHNIQUES :

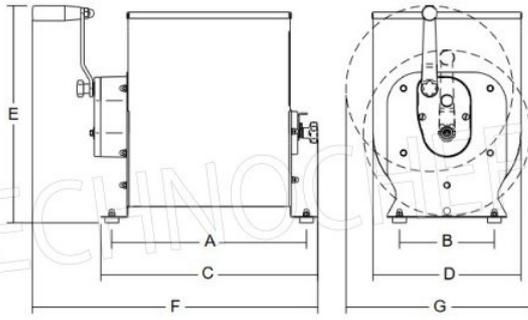
- Dimensions du réservoir : mm 270x300
- Capacité : 28 lt / 20 kg
- Poids net : 13 kg
- Dimensions : 400x340x403mm

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SI-IP20MAN	Mixeur à viande manuel en acier inoxydable, capacité du bol 20 kg, lame amovible en acier inoxydable, 2 vitesses de mélange, poids 13 kg, dim.mm.400x340x403h	€ 600,27 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer







											
	mm	h/kg	mm	kg	kg						
IP 20 Man	270x300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23