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	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	100
poids brut (Kg)	117
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	570
hauteur (mm)	1040

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE en ACIER INOXYDABLE, 2 LAMES, CAPACITÉ MAX 50 Kg :

.

- **Structure entièrement en acier inoxydable sablé** ;
- Couvercle en acier inoxydable de série ;
- **Micro-interrupteur** sur le couvercle ;
- **Demi-tour** ;
- Bouton d'urgence;
- **Inclinaison du réservoir** (110°) pour faciliter la vidange ;
- **2 lames amovibles** ;
- Commandes basse tension ;
- **Kit de roues** (dont 2 avec freins) de série.

.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Dimensions du réservoir mm : 420x500x380h
- Capacité du réservoir min/max : 25 - 50 kg
- Vitesse : 30 tr/min
- Nombre de lames : 2
- Puissance : 1,5 kW (1 CV)
- Alimentation : 400 V

- Dimensions mm: 800x570x1040h
- Poids net : 100 kg
- Poids brut : 117 kg

.
marquage CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-50C2PN	Mélangeur à viande en acier inoxydable, avec cuve basculante de 50 kg, 2 lames amovibles, V.400/3, Kw.1,5, Poids 100 kg, dim.mm.800x570x1040h	**€ 3.071,76** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours