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

poids net (Kg)	40
poids brut (Kg)	45
largeur (mm)	720
profondeur (mm)	360
hauteur (mm)	1030

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 30 kg, cuve basculante, couteau en acier inoxydable, disponible en version MONOPHASÉ ou TRIPHASÉ :

.

- **Structure en acier inoxydable** ;
- **Lame de travail en acier inoxydable** ;
- **Cuve de traitement inclinable à 90°** ;
- **Moteur asynchrone ventilé puissant** ;
- Unité de commande 24 volts;
- **Engrenages hélicoïdaux à bain d'huile** ;
- Couvercle avec micro de sécurité ;
- **Roues verrouillables** disponibles.

.
marquage CE
Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

FA-FIC30MC/T

Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 30 Kg, cuve basculante, lame en acier inoxydable, V.400/3, Kw.0,75, Poids 40 Kg, dim.mm.720x360x1030h

€ 2.688,08
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FA-FIC30MC/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 30 Kg, cuve basculante, lame en acier inoxydable, V.230/1, Kw.0,75, Poids 40 Kg, dim.mm.720x360x1030h

€ 2.765,11

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours