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)	80
poids brut (Kg)	93
largeur (mm)	800
profondeur (mm)	460
hauteur (mm)	1020

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À VIANDE avec CHARIOT, 1 LAME, capacité 50 Kg, 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-FIC50M/T

Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 50 Kg, cuve basculante, lame en acier inoxydable, V.400/3, Kw.1,5, Poids 80 Kg, dim.mm.800x460x1020h

€ 2.867,07
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

FA-FIC50M/M

Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, capacité 50 Kg, cuve basculante, lame en acier inoxydable, V.230/1, Kw.1,5, Poids 80 Kg, dim.mm.800x460x1020h

€ 2.944,09

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours