



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)	0,30
poids net (Kg)	100
largeur (mm)	618
profondeur (mm)	736
hauteur (mm)	973

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Diviseuse et bouleuse de pâte semi-automatique pour pizzerias :

- **groupe de coupe de pâte en acier inoxydable** , facilement démontable ;
- **capacité 14 pains à pizza de 220 à 260 grammes** ;
- permet de casser et d'arrondir 800/1000 portions de pâtes par heure ;
- fourni avec groupe de coupe de 14 pièces, cadre de 14 tasses, 2 plaques porte-portions et bassin en acier inoxydable.

**MARQUAGE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
SM-DR14/2226	Diviseuse-bouleuse semi-automatique pour 14 pains à pizza de 220 à 260 grammes, V.230/1, kw 0,30, dimensions mm 618x736x973h	€ 4.102,19 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

