



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SI-CTRONIC9VT</b>	Cisaille professionnelle avec réservoir en acier inoxydable à partir de 94,4, variateur de vitesse stabilisé de 600 à 2800 tr / min, V.230 / 1, Kw.0.35 + 0.35, poids 23 kg, dim.mm.560x319x420h	<b>€ 1.497,99</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 4 à 9 jours</b>
<b>DESCRIPTION PROFESSIONELLE</b>		

Cisaille professionnelle avec cuve en acier inoxydable à partir de 94.4, variateur de vitesse stabilisé de 600 à 2800 tr / min :

- **structure robuste en aluminium moulé et extrudé** ;
- moteur et réservoir côte à côte permettant d'isoler le produit transformé de la chaleur;
- **réservoir en acier inoxydable** avec **fond thermique** et poignées;
- Capacité du réservoir de 9,4 litres;
- capacité utile de 5,4 lt;
- **moteurs ventilés à haute efficacité** pour une utilisation continue;
- **lames robustes à lames courbes en acier trempé** ;
- **microrupteur de sécurité** sur le couvercle;
- **micro interrupteur sur levier** ;
- couvercle en Tritan transparent qui permet une excellente visibilité pendant le traitement;
- **trou pour ajouter des ingrédients au couvercle** ;
- spatule à raclette pour nettoyer le réservoir et le couvercle pendant le traitement;
- **Variotronic : variateur de vitesse stabilisé** .

**Fourni :**

- spatule et plaque à aiguiser.
- plaque d'affûtage de la lame.

**Accessoires / Optionnel :**

- moyeu à lames dentées
- moyeu à pales perforées
- plaque tournante pour le pesto
- hub pour les pâtes

**Marquage CE**

**Fabriqué en ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	0,7
<b>poids net (Kg)</b>	23
<b>largeur (mm)</b>	560
<b>profondeur (mm)</b>	319
<b>hauteur (mm)</b>	420

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>SI-MSC09AMOF</b> 	<b>TECHNOCHEF - Moyeu complet avec couteaux perforés, modèle MSC09AMOF</b> Moyeu complet avec couteaux perforés pour Cutter Mod.CTRONIC9	<b>€ 84,31</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours
<b>SI-MSC09AMOZ</b> 	<b>TECHNOCHEF - Moyeu complet avec couteaux dentés, modèle MSC09AMOZ</b> Moyeu complet avec couteaux crantés pour Cutter Mod.CTRONIC9	<b>€ 87,14</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  Livraison 4 à 9 jours

SI-MSC09AMO1



**TECHNOCHEF - Moyeu complet avec couteaux à pâte, modèle MSC09AMO1**  
Moyeu complet avec couteaux pour la pâte pour Cutter  
Mod.CTRONIC9

**€ 87,14**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**

SI-MSC09AMOP



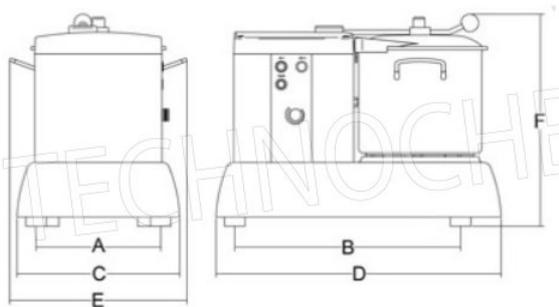
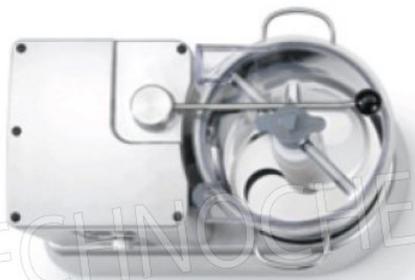
**TECHNOCHEF - Moyeu complet avec couteaux PESTO, modèle MSC09AMOP**  
Moyeu complet avec couteaux PESTO pour Cutter  
Mod.CTRONIC9

**€ 112,41**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**





A mm 244

B mm 443

C mm 319

D mm 560

E mm 348

F mm 420