

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
	Mélangeur à immersion professionnel avec outil de mélange de 250 mm de long, vitesse variable de 6.000÷13.000 tr/min, V.230/1, Kw 0,20, Poids 1,16 Kg, dim.mm.107x72x499h	€ 123,35 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MINI MÉLANGEUR À IMMERSION À VITESSE VARIABLE :

- **Mélangeur en acier inoxydable AISI 304** , adapté à la préparation de minestrone, purées de légumes, sauces, pâtes à frire, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- \circ corps moteur en ABS vert , ergonomique et léger ;
- Prise verticale ;
- o Outil de mélange en acier inoxydable de 250 mm de long ;
- vitesse variable : de 6 000 à 13 000 tr/min ;
- $\circ~$ équipé d'un couteau polyvalent et d'accessoires interchangeables (raffineur et émulsifiant) ;
- Recommandé pour traiter un maximum de 15 litres à la fois ;
- o poids du mélangeur 0,2 kg.

ο.

• Marquage CE

FICHE TECHNIQUE		
alimentation électrique	Monofase	
Volts	V 230/1	
fréquence (Hz)	50	
puissance (KW)	0,20	
poids net (Kg)	1,16	
poids brut (Kg)	2	
largeur (mm)	107	
profondeur (mm)	72	

hauteur (mm) 499