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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,3
peso neto (Kg)	28
peso bruto (Kg)	30
ancho (mm)	250
profundidad (mm)	410
altura (mm)	400

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Batidor de nata de sobremesa con bol extraíble y condensador lateral:

- **capacidad de reserva 2 litros** ;
- **producción horaria: 100 litros** ;
- construido para **asegurar una producción fuerte** y **un rendimiento óptimo** ;
- equipado con **controles electrónicos, indicación de temperatura y dispensador** ;
- dispensan la nata montada de forma manual, continua o en dosis regulable;
- **almacenan la nata líquida a 4°C** , la transforman en **nata montada** y la dispensan **manualmente** ;
- equipado con **una tapa transparente** que permite **controlar fácilmente** la cantidad de nata líquida en el recipiente de reserva;
- equipado con **una bandeja extraíble** que **facilita el lavado y una mejor higiene** ;

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CRBETA2	BATIDORA DE NETA DE SOBREMESA, CAPACIDAD DE RESERVA 2 lt con DEPÓSITO EXTRAÍBLE, con CONTROLES ELECTRÓNICOS, PRODUCCIÓN HORARIA: 100 lt, V. 230/1, Kw 0,3, Peso 28 Kg, dimensiones mm	

250x410x400h