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)	2,9
peso bruto (Kg)	3,8
ancho (mm)	150
profundidad (mm)	100
altura (mm)	440

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA PROFESIONAL DE PARED para la preparación de frappés, batidos y cócteles:

.

- **estructura** en **aleación ligera** y **acero inoxidable** ;
- **sin base de soporte, está equipado con un soporte para montaje en pared** ;
- **Recipiente de 0,9 litros** en **acero inoxidable** ;
- funcionamiento con **microinterruptor de seguridad** ;
- velocidad de 15.000 rpm;
- Funcionamiento automático probado y duradero, con acoplamiento de acero. ;
- **motor** universal **ventilado** ;
- **práctico y compacto** , sus pequeñas dimensiones lo hacen fácilmente montable en cualquier ambiente, incluso en bares o pequeños laboratorios;
- **Disponible en dos colores** : **acero** , **negro** (a especificar en el pedido).
- **NORMAS CE** .

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CED-MP98	BATIDORA PROFESIONAL DE PARED para la preparación de batidos, batidos y cócteles, estructura	**€ 303,42**

	en ALEACIÓN LIGERA y ACERO, recipiente de ACERO INOXIDABLE de 0,9 litros, V.230/1, Kw 0,3, Peso 2,9 Kg, dim.mm.150x100x440h	*VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días