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)	5060
potencia (KW)	0,5
peso neto (Kg)	52
ancho (mm)	370
profundidad (mm)	510
altura (mm)	695

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE BRAZOS, Línea MAMY, con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 10 lt, CAPACIDAD DE MASA DE 7 Kg :

.

- **La batidora con brazos sumergidos, exclusiva en diseño** y **profesional en prestaciones** , para los usuarios más exigentes en pizzerías, pastelerías y cocinas;
- Tanque de acero inoxidable de 10 litros;
- **capacidad máxima de masa 7 kg;**
- **velocidad variable** (batería/min) **35 ÷ 70** ;
- **Disponible en diferentes colores** : **blanco** , **marfil** , **champán** , **burdeos** , **negro** .
-

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
MS-TUFFANTINAT7 MAMY	AMASADORA DE BRAZOS CON cuba de acero inoxidable de 10 lt, capacidad de masa de 7 Kg, velocidad variable, V.230/1, Kw.0.5, Peso 52 Kg, dim.mm.370x510x695h	**€ 2.303,16** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO CHEF

T7

TUFFANTINA

Exclusive double arms mixer

White

Ivory

Champagne

Bordeaux

Black

TECHNOCHEF.IT