


**FICHA TÉCNICA**

<b>peso neto (Kg)</b>	13
<b>ancho (mm)</b>	400
<b>profundidad (mm)</b>	340
<b>altura (mm)</b>	403

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**MEZCLADORA DE CARNE MANUAL DE ACERO INOXIDABLE con DEPÓSITO DE 20 kg, ideal para MASAS PEQUEÑAS, tanto en CARNICERÍA como en HOSTELERÍA :**

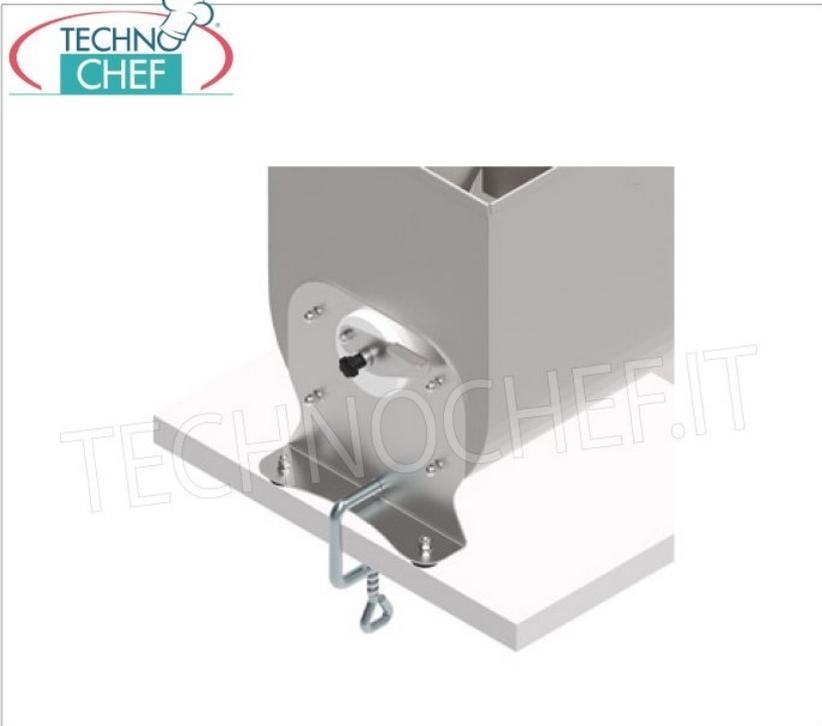
- **Construcción** en acero inoxidable Aisi 304 ;
- **Hoja de acero inoxidable Aisi 304 fácilmente desmontable** sin herramientas;
- **Reductor con engranajes templados y rectificandos ;**
- **Sistema de protección de engranajes** con doble sello de aceite;
- **2 velocidades de amasado :**
  - 1:1 en contacto directo con la pala
  - 1:3 para masas más duras.
- **Práctico y compacto .**

**DATOS TÉCNICOS :**

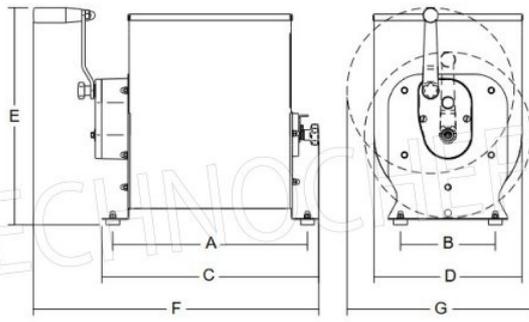
- Dimensiones del tanque: mm 270x300
- Capacidad: 28 lt / 20 kg
- Peso neto: 13 kg
- Dimensiones: 400x340x403mm

**Marcado CE**  
**Hecho en Italia**

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SI-IP20MAN</b>	Amasadora de carne manual en acero inoxidable, capacidad del recipiente 20 Kg, cuchilla de acero inoxidable extraíble, 2 velocidades de mezcla, Peso 13 Kg, dim.mm.400x340x403h	<b>€ 600,27</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b>







											
	mm	lb/kg	mm	kg	kg						
<b>IP 20 Man</b>	270x300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23