

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



alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,75
peso neto (Kg)	49
peso bruto (Kg)	58
ancho (mm)	700
profundidad (mm)	420

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

altura (mm) 1020

MEZCLADORA DE CARNE EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD MÁXIMA 30 Kg :

- Estructura enteramente en acero inoxidable arenado;
- Tapa de acero inoxidable de serie;
- Microinterruptor en la tapa;
- $\circ\,$ giro en U ;
- o Botón de emergencia;
- $\circ~$ Inclinación del tanque (110°) para facilitar el vaciado;
- $\bullet \ \ \textbf{Pala desmontable} \ ; \\$
- Controles de bajo voltaje;
- Kit de ruedas (2 de ellas con freno) de serie.

DATOS TÉCNICOS :

Tamaño de la bañera (mm): 380x300x390h
Capacidad del tanque mín./máx.: 25 - 30 Kg

Velocidad: 30 rpm
Número de cuchillas: 1
Potencia: 0,75 kW (1 CV)
Fuente de alimentación: 400 V

o Dimensiones mm: 700x420x1020h

Peso neto: 49 KgPeso bruto: 58 Kg

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-30C1P	Amasadora de carne en acero inoxidable, con cuba basculante de 30 Kg, cuchilla desmontable, V.400/3, Kw.0,75, Peso 49 Kg, dim.mm.700x420x1020h	€ 1.814,04 VAT excluido Envio a calcular Entrega de 8 a 15 días

