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	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	85
peso bruto (Kg)	102
ancho (mm)	980
profundidad (mm)	520
altura (mm)	1020

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA DE CARNE EN ACERO INOXIDABLE, CAPACIDAD MÁXIMA 75 Kg :

.

- **Estructura enteramente en acero inoxidable arenado** ;
- Tapa de acero inoxidable de serie;
- **Microinterruptor** en la tapa;
- **giro en U** ;
- Botón de emergencia;
- **Inclinación del tanque** (110°) para facilitar el vaciado;
- **Pala desmontable** ;
- Controles de bajo voltaje;
- **Kit de ruedas** (2 de ellas con freno) de serie.

.

DATOS TÉCNICOS :

- Tamaño del tanque mm: 620x395x475h
- Capacidad mínima/máxima de la tina: 35 - 75 kg
- Velocidad: 30 rpm
- Número de cuchillas: 1
- Potencia: 1,5 kW (1 CV)
- Fuente de alimentación: 400 V

- Dimensiones mm: 980x520x1020h
- Peso neto: 85 Kg
- Peso bruto: 102 Kg

.
Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-75C1PN	Amasadora de carne en acero inoxidable, con cuba basculante de 75 Kg, cuchilla desmontable, V.400/3, Kw.1.5, Peso 85 Kg, dim.mm.980x520x1020h	**€ 2.176,84** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días