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)	100
peso bruto (Kg)	117
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	570
altura (mm)	1040

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA DE CARNE EN ACERO INOXIDABLE, 2 CUCHILLAS, CAPACIDAD MÁXIMA 50 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;
- **2 cuchillas extraíbles** ;
- Controles de bajo voltaje;
- **Kit de ruedas** (2 de ellas con freno) de serie.

.

DATOS TÉCNICOS :

- Tamaño del tanque mm: 420x500x380h
- Capacidad del tanque mín./máx.: 25 - 50 Kg
- Velocidad: 30 rpm
- Número de cuchillas: 2
- Potencia: 1,5 kW (1 CV)
- Fuente de alimentación: 400 V

- Dimensiones mm: 800x570x1040h
- Peso neto: 100 Kg
- Peso bruto: 117 Kg

.
Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-50C2PN	Amasadora de carne en acero inoxidable, con cuba basculante de 50 Kg, 2 cuchillas desmontables, V.400/3, Kw.1.5, Peso 100 Kg, dim.mm.800x570x1040h	**€ 3.071,76** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días