



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,3
Peso netto (Kg)	3,4
Peso lordo (Kg)	4,3
Larghezza (mm)	210
Profondità (mm)	180
Altezza (mm)	485

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MIXER PROFESSIONALE per la preparazione di frappè, milk shakes e cocktails:

- **struttura** in lega leggera ed acciaio inossidabile;
- **contenitore** da **lt.0,9** in acciaio inossidabile;
- **ideale per la preparazione di frappè** a base di gelatoo preparati in polvere e latte, milk-shakes, caffè shakerati ed altri drink a base di gelato e liquori
- velocità 15.000 rpm;
- automatismo di funzionamento testato e durevole, con aggancio in acciaio;
- azionamento con **microinterruttore di sicurezza**;
- **supporto contenitore** in acciaio inossidabile;
- **motore** universale ventilato;
- **disponibile in due colori: acciaio, nero** (da specificare al momento dell'ordine).
- **NORME CE.**

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------

CED-M98

MIXER PROFESSIONALE per la preparazione di frappè, milk shakes e cocktails, struttura in LEGA LEGGERA ed ACCIAIO INOSSIDABILE, contenitore in ACCIAIO INOSSIDABILE da lt.0,9, V.230/1, Kw 0,3, Peso 3,4 Kg, dim.mm.210x180x485h

€ 357,60 + IVA

€ 436,27 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT