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

Peso netto (Kg)	13
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	340
Altezza (mm)	403

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE CARNE MANUALE INOX con VASCA da 20 Kg, ideale per PICCOLI IMPASTI, sia in MACELLERIA che RISTORAZIONE:

.

- **Costruzione** in **acciaio inox Aisi 304**;
- **Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile** senza attrezzi;
- **Riduttore con ingranaggi** temprati e rettificati;
- **Sistema di protezione ingranaggi** con doppio paraolio;
- **2 velocità di impasto**:
  - 1:1 in presa diretta con la pala
  - 1:3 per impasti più tenaci.
- **Pratica e compatta**.

DATI TECNICI:

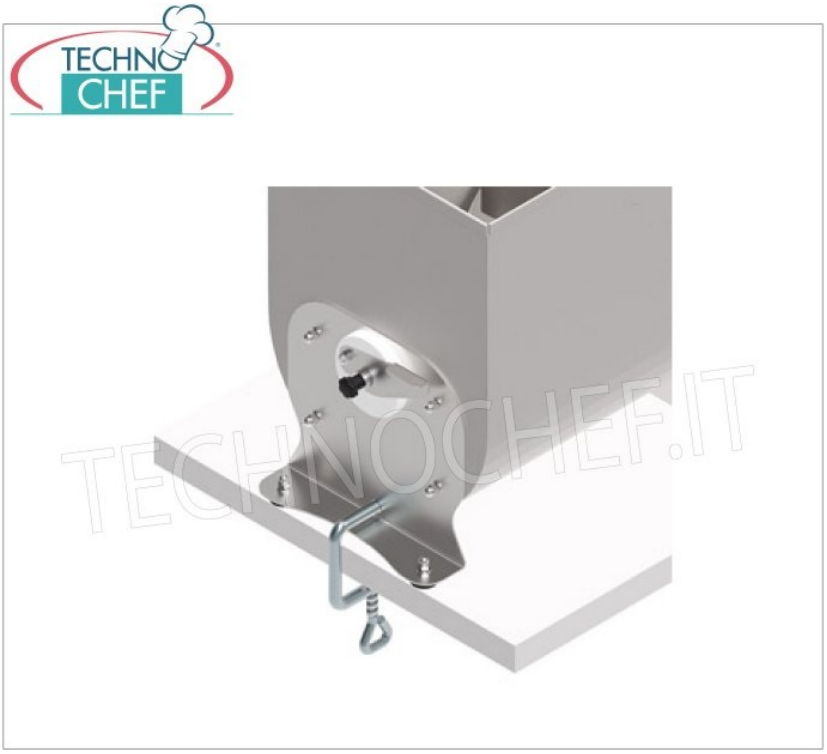
- Dimensioni vasca: mm 270x300
- Capacità: lt 28 / kg 20
- Peso netto: kg 13
- Dimensioni: 400x340x403mm

.

Marchio CE
Made in ITALY

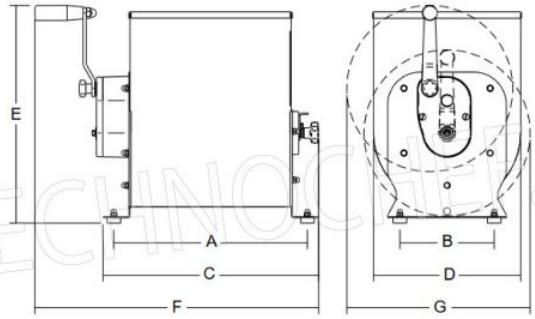
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SI-IP20MAN	Impastatrice carne manuale in acciaio inox, capacità vasca 20 Kg, pala inox rimovibile, 2 velocità di impasto, Peso 13 Kg, dim.mm.400x340x403h	**€ 600,27** *+ IVA* € 732,33 IVA incl. **Spedizione in Italia:** compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni



TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

			A	B	C	D	E	F	G		
	mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
IP 20 Man	270x300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23