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	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,75
Peso netto (Kg)	49
Peso lordo (Kg)	58
Larghezza (mm)	700
Profondità (mm)	420
Altezza (mm)	1020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE PER CARNE in ACCIAIO INOX, CAPACITA' MAX 30 Kg:

.

- **Struttura interamente in acciaio inox sabbiato**;
- Coperchio inox di serie;
- **Microinterruttore** su coperchio;
- **Inversione di marcia**;
- Pulsante di emergenza;
- **Ribaltamento della vasca** (110°) per facilitarne lo svuotamento;
- **Pala estraibile**;
- Comandi a bassa tensione;
- **Kit ruote** (di cui 2 con freno) di serie.

.

DATI TECNICI:

- Dimensione della vasca (mm): 380x300x390h
- Capacità Vasca min/max: 25 - 30 Kg
- Velocità: 30 rpm
- Nr. pale: 1
- Potenza: 0,75 kW (1Hp)
- Alimentazione: 400 V

- Dimensioni mm: 700x420x1020h
- Peso netto: 49 Kg
- Peso lordo: 58 Kg

.
Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-30C1P	Impastatrice carne in acciaio inox, con vasca ribaltabile da 30 Kg, pala rimovibile, V.400/3, Kw.0,75, Peso 49 Kg, dim.mm.700x420x1020h	**€ 1.814,04** *+ IVA* € 2.213,13 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni