



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



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	Consegna: da 4 a 9 giorni

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 gelato o 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

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

