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

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,5
Nettogewicht (Kg)	100
Bruttogewicht (Kg)	113
Breite (mm)	480
Tiefe (mm)	800
Höhe (mm)	710

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

38 Kg SPIRALMISCHER, inklusive Radsatz, besonders geeignet für weiche Teige wie Brot, Pizza und Piadina – FÜR VORFÜHRUNGSTEST VERWENDET – SCHNÄPPCHENPREIS!!!

.

- **Stahlkonstruktion** mit **weißer, kratzfester Farbe** beschichtet,
- Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (**Schüssel** , **Spirale** und **Teigteilungsstab**) **aus Edelstahl** ,
- **42 Liter Edelstahltank,**
- **Sicherheitsmikroschalter** am Tankdeckel,
- **Stundenproduktion: 114 kg/h** ;
- **Spiralumdrehungen: 90 U/min** ;
- Abdeckung aus geräuchertem Polycarbonat,
- Im Lieferumfang sind 4 Räder enthalten, davon 2 mit Bremsen.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FM38SN-T	38-kg-Spiralmischer mit 42-Liter-Schüssel, inklusive 4-Rad-Set, 2 mit Bremse, V.400/3, kW 1,5, Abm. 480 x 800 x 710 mm	**€ 820,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT