

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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GABELMISCHER 25 Kg mit SCHÜSSEL 30 lt,

- Schrank aus mit Epoxidpulvern für Lebensmittel lackiertem Stahl,
- \circ Schüssel, Gabel und Werkzeughalterschaft aus Edelstahl AISI 304,
- klappbares Sicherheitsgitter ,
- Getriebe mit Keilriemen und unabhängigen Ölbad-Untersetzungsgetriebe für Wanne und Gabel,
- ausgestattet mit Zeitschaltuhr,
- o erhältlich mit einphasigem, dreiphasigem oder dreiphasigem Motor mit 1 oder 2 Geschwindigkeiten,
- Räder mit Bremsen,
- $\circ\,$ elektrisches System und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

CE-Zeichen HERGESTELLT IN ITALIEN

TERCES TELET IN TRACEIN	
TECHNISCHES DATENBLATT	
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,1
Nettogewicht (Kg)	165
Bruttogewicht (Kg)	197
Breite (mm)	525
Tiefe (mm)	900
Höhe (mm)	875

VERFÜGBARE MODELLE

PFD-IMF25



Lieferung 8 bis 15 Tage

GABELMISCHER für 25 kg Teig mit SCHÜSSEL 30 lt, 1 Geschwindigkeit, einphasig V. 230/1 25 kg Gabelmischer, 30 Liter Schüssel, V 230/1, kW 1,1, Gewicht Kg. 165, Abm. 52,5 x 90 x 87,5 h cm

Lieferung 8 bis 15 Tage

PFD-ITF25



GABELMISCHER 25 kg, mit 30-Liter-SCHÜSSEL, 1 Geschwindigkeit, dreiphasig V. 400/3 Gabelmixer, Teigkapazität 25 kg, 30-Liter-Schüssel, V 400/3, kW 1,1, Gewicht 165 kg, Abm. 52,5x90x87,5h cm

PFD-ITF25_2V



Lieferung 8 bis 15 Tage

GABELMISCHER für 25 kg, mit 30-Liter-Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig V.400/3 Gabelmixer, Teigkapazität 25 kg, mit 30-Liter-Schüssel, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW 1,1, Gewicht 165 kg, Abm. 52,5x90x87,5h cm

