



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



TECHNOCHEF.IT

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SI-IP20M	Fleischmischer aus Edelstahl, Schüsselkapazität 15 Kg, abnehmbare Klinge aus Edelstahl, V.230/1, Kw.0,37, Gewicht 27 Kg, Abm. mm.515x337x465h	Lieferung 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

FLEISCHMISCHER AUS EDELSTAHL mit 20 Kg SCHÜSSEL, ideal für KLEINE MISCHUNGEN, sowohl in Metzgereien als auch in RESTAURANTS:

- Konstruktion aus **Edelstahl Aisi 304**;
- **Schaufel aus Edelstahl Aisi 304**, leicht **abnehmbar** ohne Werkzeug;
- **Getriebe im Ölbad** mit gehärteten und geschliffenen Schrägstirnrädern;
- Getriebeschutzsystem mit doppelter Öldichtung;
- IP x5 belüftete Asynchronmotoren;
- Deckel mit Sicherheitsmikro;
- IP54-Befehle mit Invertierung;
- **Praktisch und kompakt** .

TECHNISCHE DATEN :

- Leistung: 370 Watt - PS 0,5
- Stromversorgung: 230 V
- Schüsselabmessungen: 270x300 mm
- Schüsselkapazität: 20 l - 15 kg
- Abmessungen: 515 x 337 x 465 mm
- Nettogewicht: 27 kg
- Gesamtgewicht: 30 kg

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

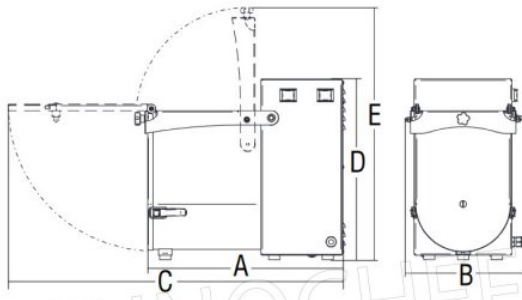
TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,37
Nettogewicht (Kg)	27
Bruttogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	515
Tiefe (mm)	337
Höhe (mm)	465



Pala facilmente rimovibile
Removable mixing arm





												
	kWh/24h	lph	mm	h/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 10 M	180/0.25	1ph	200x250	15/10	438	255	751	406	565	18	800x600x500	20.5
IP 20 M	370/0.5	1ph	270x300	28/20	515	337	845	465	633	27	750x580x600	30