

#### TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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



### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

# MÉLANGEUR À VIANDE avec CHARIOT, 1 LAME, capacité 75 Kg, disponible en version MONOPHASÉE ou TRIPHASÉE :

- Structure en acier inoxydable ;
- Pelle de traitement en acier inoxydable ;
- $\circ~$  Cuve de traitement inclinable à 90° ;
- Moteur asynchrone ventilé puissant ;
- Unité de commande 24 volts ;
- Engrenages hélicoïdaux à bain d'huile ;
- o Couvercle avec micro de sécurité;
- Roues verrouillables disponibles.

### Marquage CE Fabriqué en Italie

# FICHE TECHNIQUE poids net (Kg) 85 poids brut (Kg) 98 largeur (mm) 980 profondeur (mm) 460 hauteur (mm) 1020

# MODÈLES DISPONIBLES

## FA-FIC75M/T



FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, 1 pelle, capacité 75 Kg, Triphasé, V.400/3, mod.FIC75M/T

Mixeur à viande en inox avec chariot, capacité 75 Kg, bol basculant, lame inox, V.400/3, Kw.1,5, Poids 85 Kg, dim.mm.980x460x1020h

€ 3.194,01 TVA exclue Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

# FA-FIC75M/M



FAMA - Mélangeur à viande en acier inoxydable avec chariot, 1 pelle, capacité 75 Kg, Monophasé, V.230/1, mod.FIC75M/M

Mixeur à viande inox avec chariot, capacité 75 Kg, bol basculant, lame inox, V.230/1, Kw.1,5, Poids 85 Kg, dim.mm.980x460x1020h € 3.271,03

TVA exclue

Expédition à calculer

 $\textbf{Livraison}~8~\grave{\text{a}}~15~\text{jours}$