

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



SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,6
Peso netto (Kg)	6,7
Peso lordo (Kg)	7,7
Larghezza (mm)	210
Profondità (mm)	310
Altezza (mm)	485
Altezza (mm)	485

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MIXER PROFESSIONALE DOPPIO per la preparazione di frappè, milk shakes e cocktails:

- struttura in lega leggera ed acciaio;
- 2 contenitori da It.0,9 ciascuno in acciaio inossidabile;
- o possibilità di preparare contemporaneamente due diverse ricette grazie ai due motori da 300W che agiscono in maniera indipendente;
- o velocità 15.000 rpm;
- o automatismo di funzionamento testato e durevole, con aggancio in acciaio;
- azionamento con microinterruttore di sicurezza;
- supporti contenitore in acciaio inossidabile;
- motori universali ventilati;
- o disponibile in due colori: acciaio, nero (da specificare al momento dell'ordine).
- NORME CE.

MADE IN ITALY

