



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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>CED-MP98</b>	BATIDORA PROFESIONAL DE PARED para la preparación de batidos, batidos y cócteles, estructura en ALEACIÓN LIGERA y ACERO, recipiente de ACERO INOXIDABLE de 0,9 litros, V.230/1, Kw 0,3, Peso 2,9 Kg, dim.mm.150x100x440h	<b>€ 303,42</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### BATIDORA PROFESIONAL DE PARED para la preparación de frappés, batidos y cócteles:

- estructura en aleación ligera y acero inoxidable ;
- sin base de soporte, está equipado con un soporte para montaje en pared ;
- Recipiente de 0,9 litros en acero inoxidable ;
- funcionamiento con microinterruptor de seguridad ;
- velocidad de 15.000 rpm;
- Funcionamiento automático probado y duradero, con acoplamiento de acero. ;
- motor universal ventilado ;
- práctico y compacto , sus pequeñas dimensiones lo hacen fácilmente montable en cualquier ambiente, incluso en bares o pequeños laboratorios;
- Disponible en dos colores : acero , negro (a especificar en el pedido).
- NORMAS CE .

HECHO EN ITALIA

#### FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,3
peso neto (Kg)	2,9
peso bruto (Kg)	3,8
ancho (mm)	150
profundidad (mm)	100

