



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-MARTE20	Mezclador planetario con tanque de acero inoxidable It.20, controles de acero inoxidable IP 67, sistema inversor, rpm 120-400, V.230 / 1, Kw.1.5, Peso 130 Kg, dim.mm.576x748x1189h	€ 3.017,14 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR PLANETARIO con ACERO INOXIDABLE It.20, equipado con SISTEMA INVERSOR :

- **potente , robusto y flexible** gracias al **control de velocidad progresivo gestionado por un inversor** ;
- **máquina adecuada para los trabajos más pesados** e ideal para todos aquellos que desean algo más;
- **dedicado al mundo de la confitería**, es la herramienta ideal para quienes desean una máquina confiable y de alto rendimiento, sin compromisos con los que siempre puedan contar;
- **El sistema inversor** permite una **regulación precisa del número de revoluciones** y puede adaptarse a cualquier procesamiento, ya sea con un batidor, una espátula o un gancho;
- **estructura sólida en carpintería esmaltada** ;
- **Botones de acero inoxidable IP 6** ;
- **Temporizador de 0-30 minutos y ∞**;
- **Rpm 120-400** (revoluciones por minuto);
- **3 accesorios de mecanizado fácilmente reemplazables** : **llana y gancho** en aluminio fundido / **batidor** en aluminio y acero fundido.

Marcado CE

FICHA TÉCNICA

frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	130
ancho (mm)	576
profundidad (mm)	748
altura (mm)	1189



TECHNOCHEF.IT

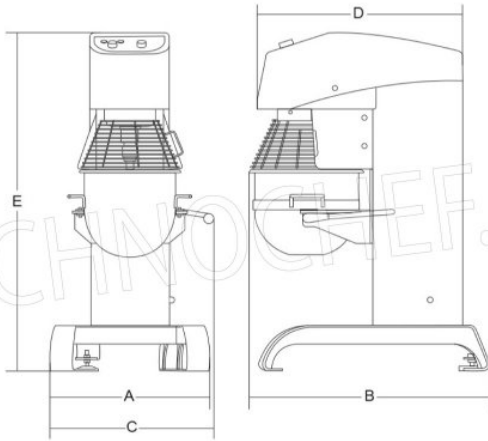


TECHNOCHEF.IT





Comandi inox IP 67
Stainless steel IP 67 protected controls



TECHNO CHEF.IT



	Watt	ph	r.p.m.	lit	A	B	C	D	E	kg	mm	kg
Marto 20	1500	1ph	120 - 400	20	564	748	576	638	1189	130	-	-