



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
SI-IP20MAN	Batidora de carne manual de acero inoxidable, capacidad del bol 20 kg, cuchilla extraíble de acero inoxidable, 2 velocidades de batido, peso 13 kg, dim.mm.400x340x403h	€ 668,13 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA DE CARNE MANUAL DE ACERO INOXIDABLE con BAÑERA DE 20 Kg, ideal para PEQUEÑAS MASAS, tanto en CARNICERIA como en CATERING :

- **Construcción en acero inoxidable Aisi 304 ;**
- **Pala de acero inoxidable Aisi 304 fácilmente desmontable** sin herramientas;
- **Reductor con engranajes templados y rectificadas ;**
- **Sistema de protección de engranajes** con doble sello de aceite;
- **2 velocidades de mezcla :**
 - 1:1 en accionamiento directo con la pala
 - 1:3 para masas más duras.
- **Práctico y compacto .**

DATOS TÉCNICOS :

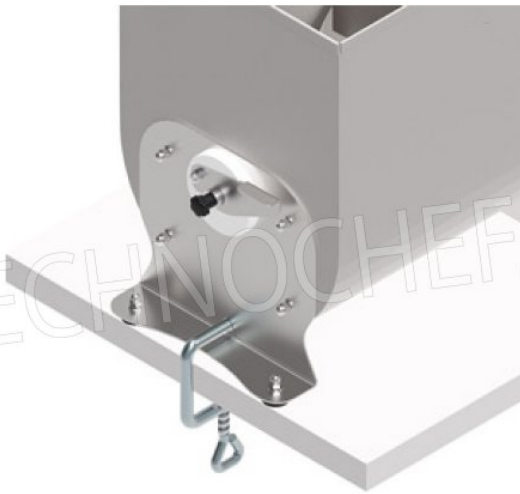
- Dimensiones del cuenco: 270x300 mm
- Capacidad: 28 litros / 20 kg
- Peso neto: 13 kg
- Dimensiones: 400x340x403mm

marca CE

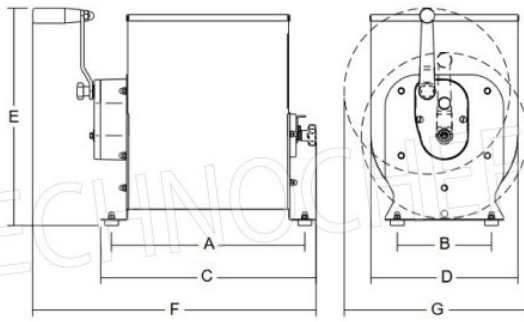
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	13
ancho (mm)	400
profundidad (mm)	340
altura (mm)	403







			A	B	C	D	E	F	G		
	mm	litro	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kg
IP 20 Man	270-300	28/20	360	175	400	273	403	527	340	13	23