

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Mélangeur à viande en inox, 30 kg

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 365 x 530/975

Puissance en kw : 1.1

Largeur (mm) : 680

Profondeur (mm) : 365

Hauteur (mm) : 530/975

 Volume (m³) : 0,35

horse_power : 1.5

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 59

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Version de table. Réalisation en acier inox AISI 304. Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides. Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité. Bras mélangeur démontables (sans outils), permettant un entretien aisé. Ouverture de la cuve sur le côté, pour l'évacuation du mélange et du bras mélangeur. Commandes 24 V (IP 54), avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation). Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. 	Poids (en kg) 59
	Référence constructeur MCR-30T/N
	Modèle de table
	Capacité (kg) 30
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 1,1
	Dimensions extérieures (en mm) 680 x 365 x 530/975
	dimensions 680 x 365 x 530/975
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 680 x 365 x 530/975 Puissance en kw : 1.1 Largeur (mm) : 680 Profondeur (mm) : 365 Hauteur (mm) : 530/975 Volume (m³) : 0,35 horse_power : 1.5 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 59</p>	