


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	170
largeur (mm)	540
profondeur (mm)	790
hauteur (mm)	1200

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TECHNOCHEF - PÉTRIN À BRAS TREMPÉS, avec cuve en acier inoxydable de 65 litres, capacité de pâte de 45 kg, version à vitesse variable :

- idéal pour réaliser **des pâtes à pizza et à pâtisserie de haute qualité** , l'utilisation du **système de bras plongeant** permet une **excellente oxygénation de la pâte** ;
- **bras de pétrissage** et **bol** en **acier inoxydable AISI 304** ;
- pièces mobiles montées sur **roulements à billes** ;
- mouvement du bras réalisé avec des engrenages en nylon autolubrifiants ;
- **capacité de pâte** : **min.5 Kg / max.45 Kg** (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients) ;
- **capacité de farine** : **min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **Réservoir de 65 litres** , diamètre 500x340 mm ;
- **vitesse variable** : de 35 à 60 battements/minute ;
- **silence de fonctionnement élevé** ;
- **minuterie série** ;
- **boîtier de bol fermé** pour éviter les fuites de farine, en plastique transparent très robuste ;
- **équipé de roues** pour le déplacement et de deux pieds stabilisateurs.

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-000600	PÉTRIN À BRAS DE TREMPAGE, avec cuve en acier inoxydable de 65 litres, capacité de pâte de 45 kg, version à vitesse variable, V.230/1, Kw.2,2, poids 170 kg, dim.mm.540x790x1200h	€ 0,00 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

