



FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	280
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	770
hauteur (mm)	1350

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TECHNOCHEF - MÉLANGEUR À BRAS DE TREMPAGE, avec CUVE EN ACIER INOXYDABLE de 80 lt, CAPACITÉ DE PÂTE de 50 kg, version 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** ;
- **mouvement des bras réalisé avec des engrenages en fonte à bain d'huile** ;
- **réducteur en fonte à haute résistance** et étanchéité parfaite, mécanisme très silencieux ;
- **bras de pétrissage en acier inoxydable AISI 304** ;
- **bras droit réglable en hauteur** pour la création de pâtes à pâtisserie particulières (par exemple le panettone) ;
- **capacité de pâte** : min.5 Kg / max.50 Kg (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients) ;
- **capacité de farine** : min.3 Kg / max.33 Kg ;
- **Cuve en acier inoxydable de 80 litres** , diamètre 550x340 mm ;
- **vitesse variable** : de 35 à 60 battements/minute ;
- **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

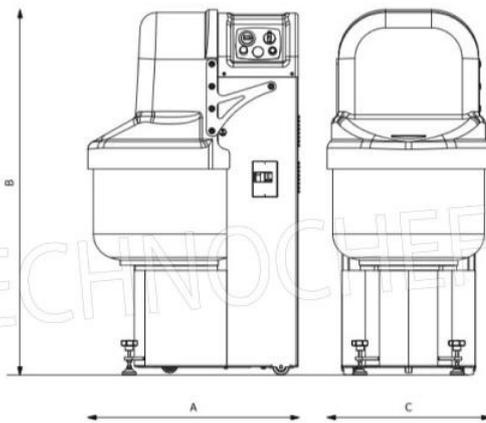
TCF163-001100

PÉTRIN À BRAS TREMPEURS, avec engrenages en fonte à bain d'huile, cuve en acier inoxydable de 80 litres, capacité de pâte de 50 kg, version à vitesse variable, V.400/3, Kw.2.2, Poids 280 kg, dim.mm.600x770x1350h

€ 0,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600