



FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|---------|
| alimentation électrique | Trifase |
| Volts | V 400/3 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 2,2 |
| poids net (Kg) | 290 |
| largeur (mm) | 600 |
| profondeur (mm) | 770 |
| hauteur (mm) | 1350 |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TECHNOCHEF - PÉTRINIÈRE À BRAS TREMPÉS, avec cuve en acier inoxydable de 92 litres, capacité de pâte de 60 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** ;
- **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. 60 Kg** (calculé avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients) ;
- **capacité de farine : min.3 Kg / max.40 Kg** ;
- **Cuve en acier inoxydable de 92 litres** , diamètre 550x390 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

CODE

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

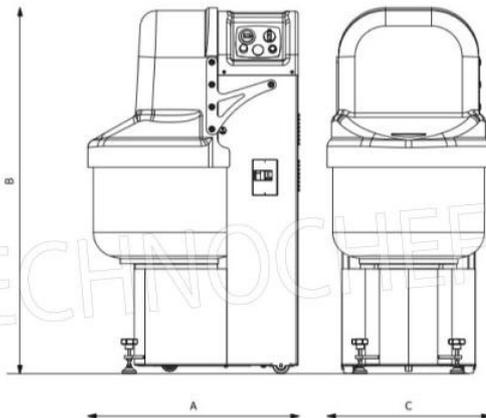
TCF163-001200

PÉTRIN À BRAS TREMPEURS, avec engrenages en fonte à bain d'huile, cuve en acier inoxydable de 92 litres, capacité de pâte de 60 kg, version à vitesse variable, V.400/3, Kw.2.2, poids 290 kg, dim.mm.600x770x1350h

€ 0,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours



| Dimensioni mm | | |
|---------------|------|-----|
| A | B | C |
| 770 | 1350 | 600 |