TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,00
poids net (Kg)	300
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	1020
hauteur (mm)	1230

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE AUTOMATIQUE pour 40 kg de pâte (cuve de 80 lt), 2 VITESSES , **1 SEUL MOTEUR pour SPIRALE et CUVE** :

.

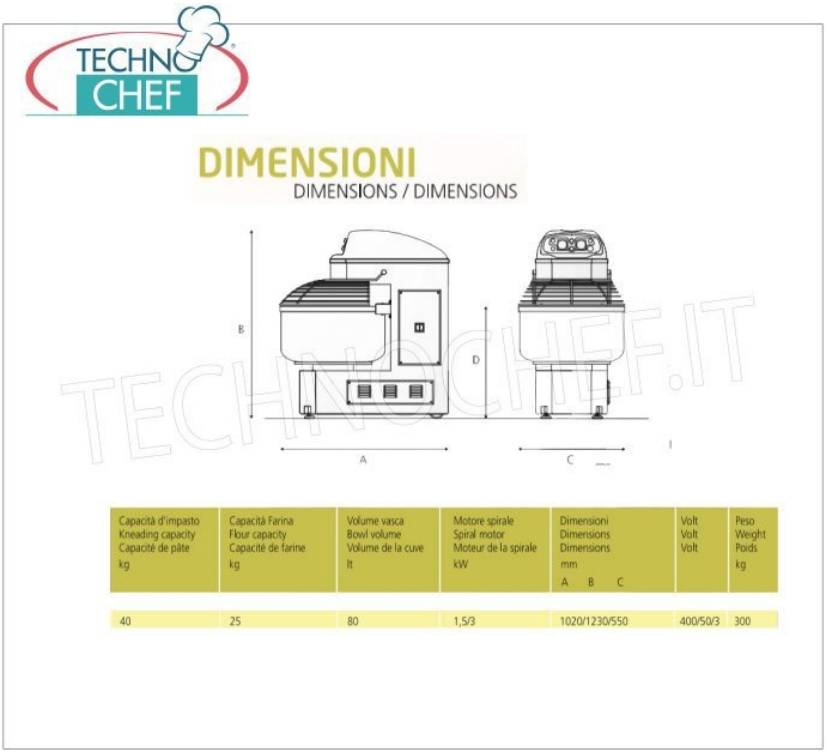
- le pétrin à spirale automatique de la série SP01 est la **machine idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- Convient pour **les PÂTES TRÈS HYDRATÉES ;**
- **fabriqué en acier de haute épaisseur** et avec des composants mécaniques **très fiables et robustes** pour une utilisation continue et pour la production de pâtes dures ;
- **cuve en acier inoxydable haute résistance, spirale, colonne** ;
- **grille de protection en acier inoxydable** ;
- plaque de tête revêtue d'acier inoxydable;
- **1 seul moteur pour spirale et bol à 2 vitesses** ;
- **Vitesse pour le SPIRAL : 112 / 224** tr/min ;
- **Vitesse pour le TANK : 12 / 24 tr/min** ;
- **2 minuteries électroniques pour la gestion automatique des vitesses de pétrissage** ;
- **rotation pulsée de la cuve** ;
- **Transmission par courroie trapézoïdale** pour un silence maximal ;
- **pieds de support** avant réglables en acier inoxydable ;
- **roues arrière** pour un déplacement facile ;
- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

DONNÉES TECHNIQUES :

- **capacité de pâte finie 40 kg**
- **volume du réservoir 80 lt.**
- capacité de farine max 25 kg
- **moteur à spirale Kw 1,5/3**
- poids 300 kg
- dimensions extérieures 550x1020x1230h

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-003100	Pétrin à spirale automatique professionnel de 40 kg pour boulangeries, pâtisseries et pizzas, 1 seul moteur pour cuve et spirale, 2 vitesses, 380 V/3+N, 1,5/3 kW - 300 kg, dimensions : 550 x 1 020 x 1 230 h.	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
40	25	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300