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)	325
largeur (mm)	620
profondeur (mm)	1070
hauteur (mm)	1230

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE AUTOMATIQUE pour 60 kg de pâte (cuve de 100 lt), 2 VITESSES , **1 SEUL MOTEUR pour SPIRALE et CUVE** :

.

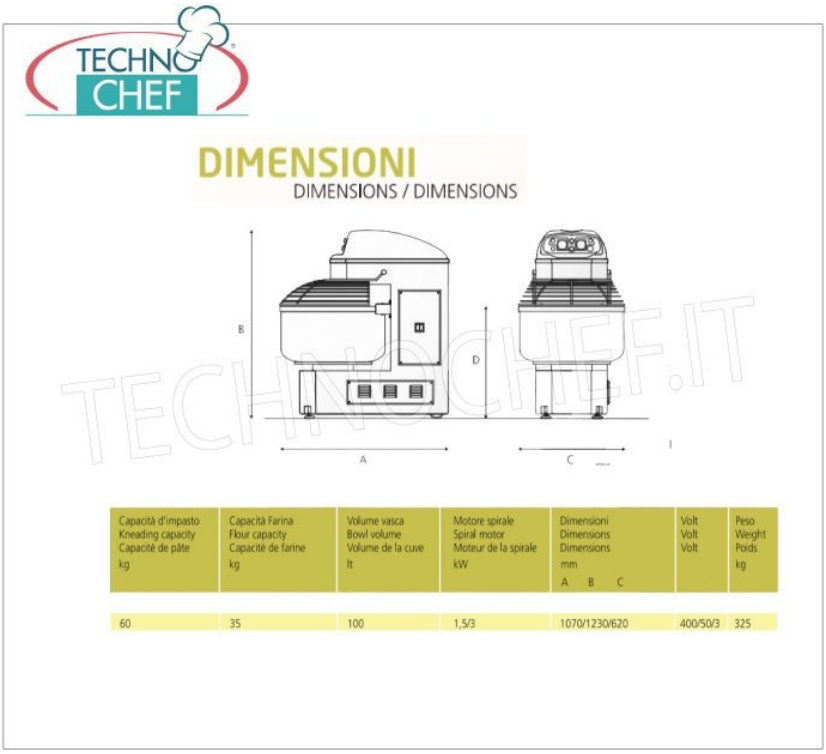
- le pétrin à spirale automatique de la série SP01 est la **machine idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- Convient pour **les PÂTES TRÈS HYDRATÉES ;**
- **fabriqué en acier de haute épaisseur** et avec des composants mécaniques **très fiables et robustes** pour une utilisation 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 60 kg**
- **volume du réservoir 100 lt.**
- capacité maximale de farine 35 kg
- **moteur à spirale Kw 1,5/3**
- poids 325 kg
- dimensions extérieures 620x1070x1230h

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-003200	Pétrin à spirale automatique professionnel de 60 kg pour boulangeries, pâtisseries et pizzas, 1 seul moteur pour cuve et spirale, 2 vitesses, 380 V/3+N, 1,5/3 kW - 325 kg, dimensions 620 x 1070 x 1230 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
60	35	100	1,5/3	1070/1230/620	400/50/3	325