



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	250
largeur (mm)	1020
profondeur (mm)	575
hauteur (mm)	1010

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MALAXEUR À SPIRALE à tête fixe et cuve de 75 litres :

- **structure en acier** de haute épaisseur,
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments,
- **cuve , spirale , colonne en acier inoxydable à haute résistance ,**
- **capacité de pâte 60 kg ,**
- capacité de farine 40 kg,
- **dimensions de la baignoire** mm 550x370,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile ,
- **minuterie** série,
- **roues avec freins standard ,**
- **Moteur** triphasé à 2 vitesses ,
- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-003030	Pétrin à spirale à tête fixe et cuve de 75 litres, capacité pâte 60 kg, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, Kw.2,6/3,4, Poids 250 kg, dim.mm.1020x575x1010h	€ 0,00 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

