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	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	85
largeur (mm)	697
profondeur (mm)	390
hauteur (mm)	702

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pétrins à spirale de 18 kg avec tête relevable et cuve amovible, complets avec barre de séparation de pâte :
.

- **structure en acier de haute épaisseur** ,
- peinture avec des poudres époxy blanches non toxiques pour aliments,
- cuve, spirale, colonne en acier inoxydable haute résistance,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile,
- **Capacité du réservoir 20 lt,**
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses** ,
- minuterie série,
- **roues avec freins standard** ,
- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.
-
- COMPRIS
- Kit 4 roues (2 avec frein)

marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-001910	**Pétrin à spirale 18 kg avec tête relevable et cuve amovible 20 litres, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 0,90, poids 85 kg, dim. mm 697x390x702h - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

		Livraison 4 à 9 jours
TCF163-001930	**Pétrin à spirale 18 kg, version avec tête relevable et cuve amovible 20 litres, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3+N kW 0,60/0,80, poids 85 kg, dim. mm 697x390x702h - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours