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
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
largeur (mm)	310
profondeur (mm)	540
hauteur (mm)	730

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGE À SPIRALE, avec cuve fixe de 12 litres pour 10 kg de pâte :

.

- **Idéal pour travailler rapidement la pâte à pain et à pizza** , permettant une excellente oxygénation ;
- **Capacité de pâte 10 kg** ;
- **Cuve fixe en acier inoxydable de 12 litres** ;
- **Dimensions du réservoir mm.280x195** ;
- Transmissions avec courroie crantée et engrenages en acier ;
- **Variateur de vitesse** ;
- **1 minuterie numérique 0-99 minutes** ;
- Machine sur pieds anti-vibratoires ;
- Même les pâtes minimales jusqu'à 10% de la capacité totale sont garanties ;
- Temps de mélange réduits garantis grâce au développement particulier de l'outil en spirale qui effleure l'intérieur, le fond et la courbure de la cuve ;
- Rapport vitesse outil/bol adapté aux pâtes très hydratées, jusqu'à 85-90 % ;
- **Outil, bol, porte-outil et vis en acier inoxydable** ;
- Couvercle de protection en ABS thermoformé avec trou d'inspection/ajout (selon la norme européenne UNI EN 453)
- Raccordement monophasé 230V (système interne triphasé).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance du moteur : 0,75 kW
- Poids : 45 kg

- Dim.mm.(LxPxH): 310x540x550/730h
- Vitesse d'outil variable : 80 à 230 tr/min
- Vitesse variable : 6 à 34 tr/min
- Capacité du réservoir : 12 lt.
- Capacité de pâte : 10 kg

FACULTATIF :
- Structure de la machine en acier inoxydable
- Connexion monophasée 110 V

MARQUAGE CE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CT-SP10VE	Pétrin à spirale avec cuve fixe de 12 lt, capacité pâte 10 Kg, variateur de vitesse, V.230/1, Kw.0,75, poids 45 Kg, dim.mm.310x540x550/730h	**€ 1.532,94** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

TECHNO CHEF

DESCRIZIONE DEI COMANDI

N°	Descrizione	Attuatore	Colore
1	Interruttore generale	Interruttore	/
2	Rpm giri utensile	Display	Nero rosso
3	Tempo di impasto	Display	Nero rosso
4	Settaggio tempo di impasto (*)	Pulsante-i	Nero
5	Regolazione velocità	Volantino	Nero
6	Stop macchina	Pulsante	Nero-rosso
7	Partenza ciclo	Pulsante	Nero-rosso

(*) per attivarlo/disattivarlo, premere i due tasti + e - insieme

TECHNOCHEF.IT