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

poids net (Kg)	60
largeur (mm)	675
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	702

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE à tête fixe et cuve de 15 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 12 kg,**
- **dimensions de la baignoire mm 317x210** ,
- **minuterie** série,
- **roues avec freins standard** ,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile **,**
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses,**
- système électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002510

Pétrin à spirale 12 kg (cuve 15 kg), monophasé, V 230/1, kW 0,90, dimensions mm 675x350x702h - Demande de devis

TCF163-002530 	**Pétrin à spirale 12 kg (cuve 15 l), 2 vitesses, triphasé, V 400/3, kW 0,60/0,80, dimensions mm 675x350x702h - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours
TCF163-002520 	**MALAXEUR À SPIRALE 12 kg (cuve de 15 l), TRIPHASÉ, V.400/3 - Kw 0,80 - dim. mm 675x350x702h - Demander un devis**	