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)	105
largeur (mm)	818
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	786

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE à tête fixe et cuve de 40 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 38 kg,**
- **dimensions de la baignoire mm 452x260** ,
- grille de protection en acier inoxydable,
- **minuterie** série,
- **roues avec freins standard** ,
- 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

TCF163-002810	**Pétrin à spirale à tête fixe et cuve de 40 litres, capacité pâte 38 kg, MONOPHASÉ, V 230/1, kW 1,50, dim. mm 818x480x786h - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TCF163-002830	**Pétrin à spirale à tête fixe et cuve de 40 litres, capacité pâte 38 kg, 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V 400/3, kW 1,50/2,20, dim. mm 818x480x786h - Demande de devis**	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours