

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



fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	65
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	385

'

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
PÉTRIN À SPIRALE avec cuve fixe de 16 l. pour 12 kg. de pâte maximum par cycle, production horaire de 48 kg., complet avec barre de séparation de la pâte, minuterie et roues :

670

725

FICHE TECHNIQUE

- structure en acier de forte épaisseur ;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments ;
- $\circ~$ bol en acier inoxydable, spirale , colonne et grille de protection du bol ;
- cuve de 320 mm de diamètre équipée d' une tige de séparation de la pâte (réduit les temps de pétrissage) ;

profondeur (mm)

hauteur (mm)

- minuterie série ;
- bouton d'arrêt d'urgence;
- \circ 4 roues de série (2 avec freins);
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile ;
- o micro de sécurité dans le couvercle de la baignoire.

Accessoires/Optionnels:

Moteur à 2 vitesses.

marquage CE Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES



PFD-IBM15



Pétrin à spirale, avec tête fixe et cuve de 16 litres, capacité de pâte 12 kg, équipé de barre de séparation, minuterie et roues, monophasé, V. 230/1, Kw. 0,75, poids Kg. 65, dim. mm. 385x670x725h

€ 697,54

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO DESCRIPTION PRIX/LIVRAISON

PFD-2VEL



En option - Moteur 2 vitesses pour Impastrici

€ 174,12

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours