



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)	0,37
poids net (Kg)	41
poids brut (Kg)	45
largeur (mm)	240
profondeur (mm)	500
hauteur (mm)	500

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRIN À SPIRALE, avec cuve fixe de 7 litres pour 5 kg de pâte maximum par cycle, production horaire de 29 kg :

- **structure en acier** de forte épaisseur ;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments ;
- **bol en acier inoxydable , spirale , colonne et grille de protection du bol ;**
- **cuve de 240 mm** de diamètre équipée d' **une tige de séparation de la pâte** (réduit les temps de pétrissage) ;
- **minuterie** série ;
- **bouton d'arrêt d'urgence;**
- **4 roues** de série (2 avec freins) ;
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile;**
- **micro de sécurité** dans le couvercle de la baignoire.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-IBM5	Pétrin à spirale, avec tête fixe et cuve de 7 l, capacité de pâte 5 kg, complet avec barre de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.230/1, Kw.0,37, poids Kg.41, dim.mm.240x500x500h	€ 564,04 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer

