

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 ;
- o peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments ;
- $\circ~$ 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;
- \circ 4 roues de série (2 avec freins) ;
- o transmission avec motoréducteur à bain d'huile;
- o 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 TVA exclue Expédition à calculer