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

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,1
poids brut (Kg)	94
largeur (mm)	424
profondeur (mm)	735
hauteur (mm)	805

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRIN À SPIRALE avec cuve fixe de 32 l. pour 25 kg. de pâte maximum par cycle, production horaire de 88 kg, complet avec barre de séparation de la pâte, minuterie et roues :

.

- **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** d'un diamètre de **400 mm** 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.

Accessoires/Optionnels :
- Moteur à 2 vitesses.

marquage CE
Fabriqué en Italie

MODÈLES DISPONIBLES

PFD-IBT30	**PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 32 lt, capacité pâte 25 kg, complet de barre diviseuse, minuterie et roues, TRIPHASÉ,**	**€ 857,53** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

	V.400/3, kw 1,1, poids Kg.86,6, dim.mm.424x735x805h	**Livraison** 4 à 9 jours
PFD-IBM30	**PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 32 l, capacité de pâte 25 kg, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, MONOPHASÉ, V.230/1, Kw.1,1, Poids Kg.86,6 dim.mm.424x735x805h**	**€ 866,91** *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