



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
poids brut (Kg)	109
largeur (mm)	480
profondeur (mm)	805
hauteur (mm)	825

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PÉTRIN À SPIRALE avec cuve fixe de 48 l. pour 42 kg. de pâte maximum par cycle, production horaire de 128 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 **450 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-IBT50

PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 48 l, capacité de pâte 42 kg, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, TRIPHASÉ, V.400/3, Kw.1,5, Poids Kg.97,4, dim.mm.480x805x825h

€ 1.096,00

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



PFD-IBM50



PÉTRIN À SPIRALE, avec tête fixe et cuve de 48 l, capacité de pâte 42 kg, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, MONOPHASÉ, V.230/1, Kw.1,5, Poids Kg.97,4, dim.mm.480x805x825h

€ 1.108,26

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