

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)	56
poids brut (Kg)	60
largeur (mm)	300
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	645

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE de 8 kg avec tête relevable et cuve amovible de 10 l.

- **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 d'un diamètre de 260 mm équipée d' une tige de séparation de la pâte (réduit les temps de pétrissage) ;
- minuterie série ;
- $\circ \ \ \text{bouton } \textbf{d'arrêt d'urgence} \ ;$
- 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-IMR10

PÉTRIN À SPIRALE 8 kg, avec tête relevable et cuve

PÉTRIN À SPIRALE 8 kg, avec tête relevable et cuve amovible 10 lt, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, V.230/1, Kw.0,37, Poids Kg.58, dim.mm.300x600x645h



