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)	0,75
poids net (Kg)	81
poids brut (Kg)	85
largeur (mm)	385
profondeur (mm)	670
hauteur (mm)	725

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE de 17 kg, avec tête relevable et cuve amovible, complet avec barre de séparation de pâte, minuterie et roues :

.

- Structure en acier peinte avec des poudres époxy non toxiques pour aliments ;
- **Cuve de 22 litres** d'un diamètre de **360 mm** équipée d' **une tige de séparation de la pâte** (réduit les temps de pétrissage) ;
- bouton **d'arrêt d'urgence** ;
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile** .
-
- **ACCESSOIRES - EN OPTION**
- Moteur à 2 vitesses

.

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

PFD-ITR20	**Pétrin à spirale 17 kg, avec tête relevable et cuve amovible de 22 l, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, V.400/3, Kw.0,75, Poids Kg.81, dim.mm.385x670x725h**	**€ 972,81** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

PFD-IMR20 	**Pétrin à spirale 17 kg, avec tête relevable et cuve amovible de 22 l, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, V.230/1, Kw.0,75, Poids Kg.81, dim.mm.385x670x725h**	**€ 982,66** *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