

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 net (Kg)	94,6
poids brut (Kg)	103
largeur (mm)	424
profondeur (mm)	735
hauteur (mm)	805

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE de 25 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 32 litres d'un diamètre de 400 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-ITR30

Pétrin à spirale de 25 kg, avec tête relevable et cuve amovible de 32 l, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, V.400/3, Kw.1,1, Poids Kg.94,6, dim.mm.424x735x805h

€ 1.144,14

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



PFD-IMR30



Pétrin à spirale de 25 kg, avec tête relevable et cuve amovible de 32 l, complet de barre de séparation de pâte, minuterie et roues, V.230/1, Kw.1,1, Poids Kg.94,6, dim.mm.424x735x805h

€ 1.156,28 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