



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-001100	MÉLANGEUR à BRAS PROFONDS, avec engrenages en fonte à bain d'huile, bol en acier inoxydable de 80 litres, capacité de mélange de 50 Kg, version à vitesse variable, V.400/3, 2,2 Kw, Poids 280 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

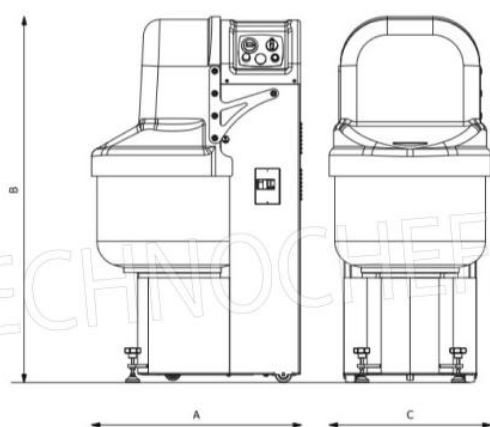
MÉLANGEUR à BRAS PLONGEANTS, avec CUVE INOX 80 l, CAPACITÉ DE MÉLANGE 50 Kg, version à VITESSE VARIABLE :

- idéal pour réaliser **des pâtes de haute qualité pour pizzerias et pâtisseries**, l' utilisation du **système de bras plongeant** permet **une excellente oxygénation des pâtes** ;
- **mouvement des bras réalisé avec des engrenages en fonte dans un bain d'huile** ;
- **boîte de vitesses en fonte très robuste** et parfaitement étanche, mécanisme extrêmement silencieux;
- **bras pétrisseurs en acier inoxydable AISI 304** ;
- **bras droit réglable en hauteur** pour faire des pâtes à pâtisserie spéciales (par exemple panettone);
- **capacité de la pâte** : min.5 Kg / max.50 Kg (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier selon les ingrédients) ;
- **capacité farine** : min.3 Kg / max.33 Kg;
- **Réservoir en acier inoxydable de 80 l**, diamètre mm.550x340;
- **vitesse variable** : de 35 à 60 battements/minute ;
- **minuteries de série** ;
- **carter de cuve fermé** pour empêcher la farine de s'écouler, en plastique transparent très robuste;
- **équipé de roues** pour le déplacement et **de deux pieds stabilisateurs** .

Marquage CE
 Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	280
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	770



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600