



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-003400</b>	Malaxeur SPIRAL automatique 60 Kg, professionnel pour BOULANGERIE et PIZZERIAS, 2 MOTEURS INDÉPENDANTS pour bol et spirale, 2 vitesses pour la spirale, ROTATION INVERSE pour BOL, V.380 / 3 + N, Kw 1,5 / 3 - Kg.370 , dim. mm 630x1180x1312h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR À SPIRALE AUTOMATIQUE pour 60 Kg de pâte (puits 100 l), 2 VITESSES , 2 MOTEURS indépendants pour SPIRALE et RÉSERVOIR :**

- le mélangeur à spirale automatique de la série SP est la machine **idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- Convient à la **pâte très hydratée**;
- **en acier épais** et avec des composants mécaniques **très fiables et robustes** pour une utilisation continue et pour faire une pâte dure
- **bol, spirale, colonne en acier inoxydable à haute résistance** ;
- **grille de protection en acier inoxydable** ;
- plaque de tête revêtue en acier inoxydable;
- **2 moteurs indépendants pour spirale et bol** ;
- **2 vitesses pour la SPIRAL: tours 98/198** minutes;
- **1 Vitesse pour le RÉSERVOIR: tours 21** minutes;
- **2 minuteries électroniques pour la gestion automatique des vitesses de mélange** ;
- **rotation impulsionnelle du réservoir** ;
- prédisposition au renversement sur un banc ou un diviseur;
- **inversion du sens de rotation du bol** ;
- **Transmission par courroie trapézoïdale** pour un silence maximal;
- **pieds de support** avant réglables en acier inoxydable;
- **roues arrière** pour une manipulation facile;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

**DONNEES TECHNIQUES :**

- **capacité de pâte finie 60 Kg**
- **volume du réservoir lt.100**
- capacité de farine max 40 Kg
- **moteur spiral Kw 1,5 / 3**
- **moteur de réservoir Kw 0,55**
- poids Kg 370
- dimensions extérieures 630x1180x1312h

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3,00
<b>poids net (Kg)</b>	370
<b>largeur (mm)</b>	630
<b>profondeur (mm)</b>	1180
<b>hauteur (mm)</b>	1312

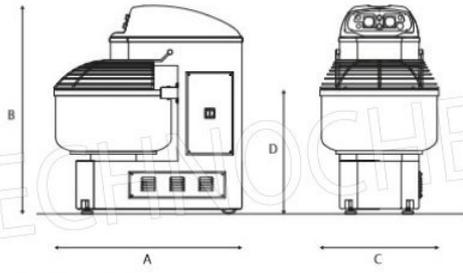
**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-005001</b> 	<b>PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE</b> Panneau de commande numérique	
<b>TCF163-005003</b> 	<b>PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE + COMPTEUR D'EAU</b> Panneau de commande numérique + compteur d'eau.	



## DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1180	1312	630	800