



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

#### MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 33 litres :

- **structure en acier** très épaisse,
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments,
- **bol , spirale , colonne en acier inoxydable haute résistance ,**
- **capacité de pâte 25 kg,**
- **dimensions de la baignoire 400x260 mm ,**
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile ,
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses,**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

#### FABRIQUÉ EN ITALIE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>poids net (Kg)</b>	95
<b>largeur (mm)</b>	762
<b>profondeur (mm)</b>	430
<b>hauteur (mm)</b>	786

#### MODÈLES DISPONIBLES

**TCF163-002710**



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg (bol de 33 litres),  
MONOPHASÉ, V.230/1**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 33 litres, capacité  
de pâte 25 kg, V 230/1, kW 1,10, dim. mm  
762x430x786h

**TCF163-002730**



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg (bol de 33 litres), 2  
VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 33 litres, capacité  
de pâte 25 kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 1,00/1,40, dim.  
mm 762x430x786h