



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 50 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 44 kg,**
- **dimensions de la baignoire 500X270 mm ,**
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile ,
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses,**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	110
largeur (mm)	842
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	786

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002910



MÉLANGEUR À SPIRALE 44 Kg (bol de 50 litres), MONOPHASÉ, V.230/1

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 50 litres, capacité de mélange 44 Kg, V 230/1, kW 1,50, dim. mm 842x480x786h

TCF163-002930



MÉLANGEUR À SPIRALE 44 Kg (bol de 50 litres), 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 50 litres, capacité de pâte 44 kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 1,50/2,20, dim. mm 842x480x786h