



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-000200	MÉLANGEUR avec BRAS PLONGEANTS, avec bol en acier inoxydable de 40 litres, capacité de mélange 23 Kg, version 2 vitesses, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Poids 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR à BRAS PROFONDS, avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 40 litres, CAPACITÉ PÂTE 23 Kg, version 2 VITESSES :

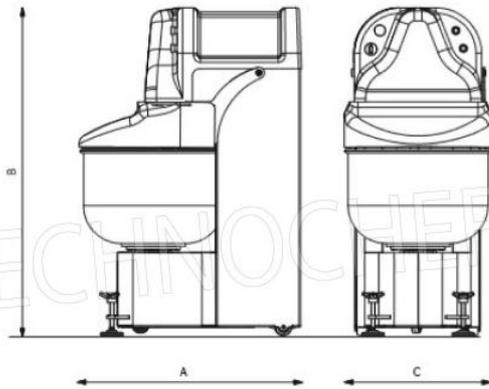
- idéal pour réaliser des pâtes de haute qualité pour pizzerias et pâtisseries , l' utilisation du système de bras plongeant permet une excellente oxygénation des pâtes ;
- bras pétrisseur et bol en acier inoxydable AISI 304 ;
- pièces mobiles montées sur roulements à billes ;
- mouvement des bras réalisé avec des engrenages en nylon autolubrifiants;
- capacité de la pâte : min.5 Kg / max.23 Kg (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier selon les ingrédients) ;
- capacité farine : min.3 Kg / max.15 Kg;
- Réservoir de 40 litres , diamètre mm.425x295;
- 2 vitesses : min.40, max.60 coups/minute ;
- puissance moteur : Kw.0,9/1,5;
- fonctionnement très silencieux ;
- minuterie de série ;
- carter de cuve fermé pour empêcher la farine de s'écouler , en plastique transparent très robuste;
- équipé de roues pour la manutention et deux pieds stabilisateurs.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	145
largeur (mm)	460

profondeur (mm) 690
hauteur (mm) 1100



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460