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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-000300	MÉLANGEUR avec BRAS PLONGEANTS, avec bol en acier inoxydable de 40 litres, capacité de mélange 23 Kg, version à vitesse variable, V.230/1, Kw.2,2, Poids 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR à BRAS PLONGEANTS, avec BOL INOX 40 l, CAPACITÉ DE MÉLANGE 23 Kg, version VITESSE VARIABLE :

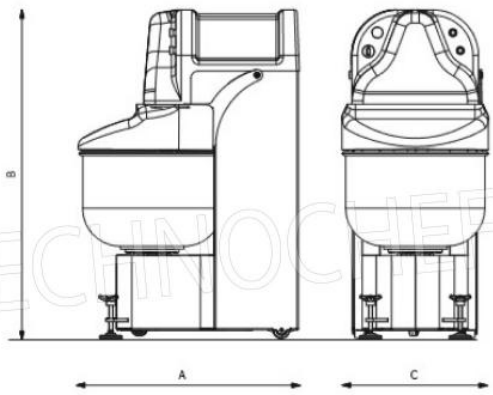
- idéal pour réaliser **des pâtes de haute qualité pour pizzerias et pâtisseries** , l' utilisation du **système de bras plongeant** permet **une excellente oxygénation des pâtes** ;
- **bras pétrisseur** et **bol en acier inoxydable AISI 304** ;
- pièces mobiles montées sur **roulements à billes** ;
- 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;
- **vitesse variable** : de 35 à 60 battements/minute ;
- fonctionnement **très silencieux** ;
- **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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	145
largeur (mm)	460
profondeur (mm)	690

hauteur (mm)	1100



Dimensioni mm		
A	**B**	**C**
690	1100	460