



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-000600	MÉLANGEUR avec BRAS PLONGEANTS, avec bol en acier inoxydable de 65 litres, capacité de mélange 45 Kg, version à vitesse variable, V.230/1, Kw.2,2, Poids 170 Kg, dim.mm.540x790x1200h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR à BRAS PROFONDS, avec BOL EN ACIER INOXYDABLE de 65 litres, CAPACITÉ DE PÂTE 45 Kg, version VITESSE VARIABLE :

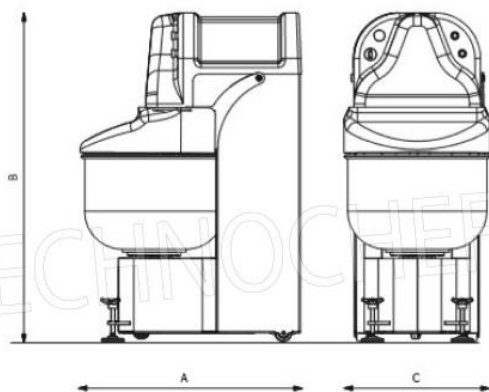
- idéal pour réaliser **des pâtes de haute qualité pour pizzerias et pâtisseries** , l' utilisation du **système de bras plongant** permet **une excellente oxygénation des pâtes** ;
- **bras pétrisseur** et **bol en acier inoxydable AISI 304** ;
- pièces mobiles montées sur **roulements à billes** ;
- mouvement des bras réalisé avec des engrenages en nylon autolubrifiants;
- **capacité de la pâte : min.5 Kg / max.45 Kg** (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier selon les ingrédients) ;
- **capacité farine : min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **Réservoir de 65 litres** , diamètre mm.500x340;
- **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)	170

largeur (mm)	540
profondeur (mm)	790
hauteur (mm)	1200



Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540