



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
TCF163-000700	MÉLANGEUR à BRAS PROFONDS, avec engrenages en fonte à bain d'huile, bol en acier inoxydable de 70 litres, capacité de pâte de 40 Kg, version à 2 vitesses, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Poids 270 Kg, dim .mm.600x770x1350h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR à BRAS PLONGEANTS, avec CUVE INOX 70 l, CAPACITÉ DE MÉLANGE 40 Kg, version 2 VITESSES :

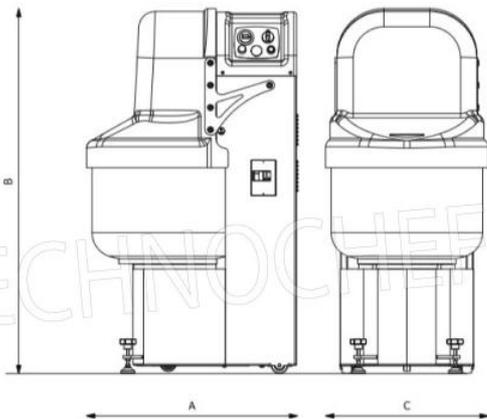
- idéal pour réaliser **des pâtes de haute qualité pour pizzerias et pâtisseries**, l'utilisation du **système de bras plongeant** permet une **excellente oxygénation des pâtes** ;
- **mouvement des bras réalisé avec des engrenages en fonte dans un bain d'huile** ;
- **boîte de vitesses en fonte très robuste** et parfaitement étanche, mécanisme extrêmement silencieux;
- **bras pétrisseurs en acier inoxydable AISI 304** ;
- **bras droit réglable en hauteur** pour faire des pâtes à pâtisserie spéciales (par exemple panettone);
- **capacité de la pâte : min.5 Kg / max.40 Kg** (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier selon les ingrédients) ;
- **capacité farine : min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **Réservoir en acier inoxydable de 70 l**, diamètre mm.530x320;
- **2 vitesses** : min.40, max.60 coups/minute ;
- **puissance moteur** : Kw.0,9/1,5;
- **minuterie 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	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,5
poids net (Kg)	270
largeur (mm)	600

profondeur (mm) 770
hauteur (mm) 1350



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600