

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



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEURS À SPIRALE 18 Kg avec TÊTE LEVANTE et BOL AMOVIBLE :

- structure en acier très épaisse ,
- o peinture avec des poudres époxy blanches non toxiques pour aliments,
- o bol, spirale, colonne en acier inoxydable haute résistance,
- o grille de protection en acier inoxydable,
- o transmission avec motoréducteur à bain d'huile,
- Capacité du réservoir 20 litres,
- o disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses ,
- o minuterie de série,
- o roues avec frein de série ,
- o système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
- Fourni
- o Kit 4 roues (2 avec frein)

Marquage CE FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE	
alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	85
largeur (mm)	697
profondeur (mm)	390
hauteur (mm)	702

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-001910



Pétrin à spirale 18 kg avec tête relevable et cuve amovible, monophasé V.230/1 -- DEMANDER UN DEVIS

Pétrin à spirale 18 kg avec tête relevable et bol amovible 20 litres, V 230/1, kW 0,90, poids 85 kg, dim. mm 697x390x702h

Livraison

Livraison

TCF163-001930



Pétrin à spirale 18 Kg avec tête relevable et cuve amovible, 2 vitesses, triphasé V.400/3+N --DEMANDER UN DEVIS

Pétrin à spirale 18 Kg, version avec tête relevable et bol amovible de 20 litres, version 2 VITESSES, V 400/3+N kW 0,60/0,80, Poids 85 Kg, dim. mm 697x390x702h