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

MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 15 litres :

.

- **structure en acier** très épaisse,
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments,
- **bol** , **spirale** , **colonne en acier inoxydable haute résistance** ,
- **capacité de pâte 12 kg,**
- **dimensions de la baignoire 317x210 mm** ,
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile **,**
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses,**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	60
largeur (mm)	675
profondeur (mm)	350
hauteur (mm)	702

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002510

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg (bol de 15 litres), MONOPHASÉ, V.230/1
Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 15 litres, capacité de mélange 12 Kg, V 230/1, kW 0,90, dim. mm 675x350x702h

TCF163-002530

MÉLANGEUR À SPIRALE 12 Kg (bol de 15 litres), 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 15 litres, capacité de pâte 12 kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 0,60/0,80, dim. mm 675x350x702h