



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 20 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 18 kg,**
- **dimensions de la baignoire 360x210 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)	65
largeur (mm)	697
profondeur (mm)	390
hauteur (mm)	702

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002600



MÉLANGEUR À SPIRALE de 18 Kg (réservoir de lt. 20), MONOPHASÉ, V.230 / 1

Pétrin à spirale avec tête et cuve fixe 20 litres, capacité pâte 18 kg, V 230/1, kW 0,90, dim. mm 697x390x702h

TCF163-002630



MÉLANGEUR À SPIRALE 18 Kg (bol de 20 litres), 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 20 litres, capacité de pâte 18 kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 0,60/0,80, dim. mm 697x390x702h