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 40 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 38 kg,**
- **dimensions de la baignoire 452x260 mm** ,
- grille de protection en acier inoxydable,
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- 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)	105
largeur (mm)	818
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	786

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002810

MÉLANGEUR À SPIRALE 38 Kg (bol de 40 litres), MONOPHASÉ, V.230/1
Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 40 litres, capacité de mélange 38 Kg, V 230/1, kW 1,50, dim. mm 818x480x786h

TCF163-002830

MÉLANGEUR À SPIRALE 38 Kg (bol de 40 litres), 2 VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3
Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 40 litres, capacité pâte 38 Kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 1,50/2,20, dim. mm 818x480x786h