



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 SPIRAL avec bol fixe de lt.22 pour 17 Kg. De pâte maximum par cycle, production horaire Kg. 56:

- **structure en acier** épais;
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour l'alimentation;
- **bol , spirale , colonne et grille de protection de bol en acier inoxydable** ;
- **bol** d'un diamètre de **360 mm** avec **une tige de brise-pâte** (diminue le temps de mélange);
- **minuterie standard** ;
- bouton d' **arrêt d'urgence** ;
- **4 roues standard** (2 avec frein);
- transmission avec **motoréducteur à bain d'huile** ;
- **micro de sécurité** dans le couvercle du réservoir.

Accessoires / En option :

- Moteur 2 vitesses.

Marque CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,75
poids net (Kg)	65
poids brut (Kg)	75
largeur (mm)	385
profondeur (mm)	670
hauteur (mm)	725

MODÈLES DISPONIBLES

PFD-IBM20

Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 22 litres pour 17 kg de pâte, MONOPHASÉ, V.230 / 1

MIXEUR SPIRALE, avec tête fixe et bol de 22 litres, capacité de pâte de 17 Kg, complet avec tige de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.230 / 1, Kw.0,75, Poids Kg. 65, dim.mm .385x670x725h

PFD-IBT20

Livraison 4 à 9 jours

MÉLANGEUR À SPIRALE avec bol de 22 litres pour 17 kg de pâte, TRIPHASÉ, V.400 / 3

MIXEUR SPIRALE, avec tête et bol fixe de 22 litres, capacité de pâte de 17 Kg, complet avec tige de séparation de la pâte, minuterie et roues, V.400 / 3, Kw.0,75, Poids Kg. 65, dim.mm .385x670x725h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PFD-2VEL

Livraison 4 à 9 jours

En option - Moteur 2 vitesses pour Impastrici

Supplément pour moteur à 2 vitesses pour mélangeurs série IBT et ITR