



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-001100	MÉLANGEUR À BRAS PLONGANTS, avec engrenages en fonte à bain d'huile, bol en acier inoxydable de 80 litres, capacité de pâte de 50 Kg, version à vitesse variable, V.400/3, 2,2 Kw, poids 280 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TECHNOCHEF - MÉLANGEUR à BRAS PLONGANTS, avec BOL EN INOX 80 lt, CAPACITÉ DE PÂTE 50 Kg, version à VITESSE VARIABLE :

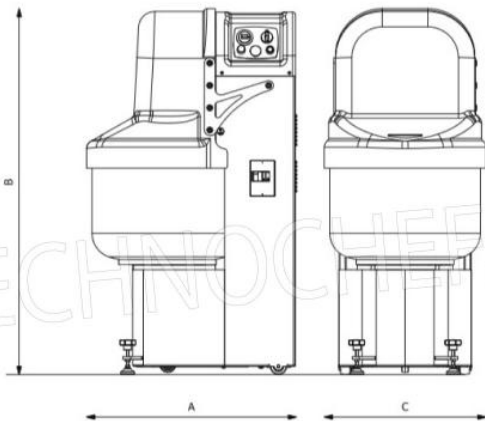
- idéal pour réaliser **des pâtes de haute qualité pour les pizzerias et pâtisseries**, l'utilisation du **système de bras plongeurs** permet une **excellente oxygénation de la pâte** ;
- **mouvement des bras réalisé avec des engrenages en fonte dans un bain d'huile** ;
- **boîte de vitesses en fonte très robuste** et parfaitement étanche, mécanisme extrêmement silencieux ;
- **bras pétrisseurs en acier inoxydable AISI 304** ;
- **Bras droit réglable en hauteur** pour la création de pâtes pâtisseries particulières (par exemple panettone) ;
- **capacité de pâte** : min.5 Kg / max.50 Kg (calculée avec 55% d'hydratation, la capacité maximale peut varier en fonction des ingrédients) ;
- **capacité farine** : min.3 Kg / max.33 Kg ;
- **Cuve en acier inoxydable de 80 litres**, diamètre 550x340 mm ;
- **vitesse variable** : de 35 à 60 battements/minute ;
- **minuterie de série** ;
- **protection du bol fermée** pour éviter les fuites de farine, en plastique transparent très robuste ;
- **équipé de roues** pour le déplacement et **de deux pieds stabilisateurs** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	280
largeur (mm)	600

profondeur (mm) 770
hauteur (mm) 1350



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600