



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-003600</b>	Mélangeur automatique à SPIRALE 100 kg, professionnel pour BOULANGERIE et PIZZERIAS, 2 MOTEURS INDÉPENDANTS pour bol et spirale, 2 vitesses pour la spirale, ROTATION INVERSÉE pour BAIGNOIRE, V.380/3+N, Kw.3/5,2 - Kg. 520, dim. .mm.730x1305x1460h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**MÉLANGEUR AUTOMATIQUE À SPIRALE pour 100 Kg de pâte (bol de 160 litres) , avec TÊTE FIXE et BOL , 2 VITESSES , 2 MOTEURS indépendants pour SPIRALE et BOL :**

- le pétrin à spirale automatique Série SP est la **machine idéale pour les boulangeries, pâtisseries et pizzerias** ;
- convient aux **PÂTES TRÈS HYDRATÉES** ;
- **fabriqué en acier très épais** et doté de composants mécaniques très fiables et robustes pour une utilisation continue et pour la création de pâtes résistantes ;
- **bol, spirale, colonne en acier inoxydable haute résistance** ;
- **grille de protection en acier inoxydable** ;
- plaque de tête revêtue d'acier inoxydable ;
- **2 moteurs indépendants pour spirale et bol** ;
- **2 vitesses pour le SPIRAL , tr/min 112 - 230** ;
- **1 vitesse pour le TANK ; tr/min 16** ;
- **inversion du sens de rotation du bol** ;
- **2 minuteries électroniques** pour la **gestion automatique de la vitesse de mélange** ;
- **rotation pulsée du bol** ;
- prédisposition pour benne sur banc ou diviseur ;
- **Transmission par courroie trapézoïdale** pour un silence maximal ;
- **pieds de support** avant réglables en acier inoxydable ;
- **roues arrière** pour un déplacement facile ;
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

**DONNÉES TECHNIQUES :**

- **capacité de pâte finie max 100 Kg**
- **volume du réservoir 160 litres**
- capacité maximale de farine 66 Kg
- **moteur spiralé Kw 3/5,2**
- **moteur de bain Kw 0,75**
- poids 520 kg
- dimensions extérieures 730x1305x1460h

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	5,2
<b>poids net (Kg)</b>	520
<b>largeur (mm)</b>	730
<b>profondeur (mm)</b>	1305
<b>hauteur (mm)</b>	1460

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>TCF163-005001</b> 	<b>PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE</b> Panneau de commande numérique	
<b>TCF163-005002</b> 	<b>TRANSMISSION SPIRALE avec TRANSMISSION</b> Transmission hélicoïdale avec retour (non pour code TCF163-003400).	

TCF163-005003



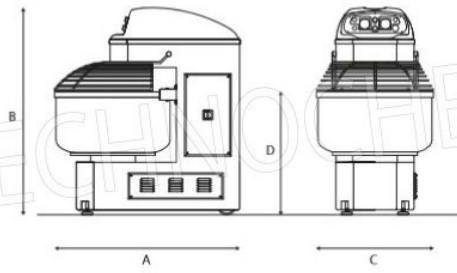
**PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE +  
COMPTEUR D'EAU**

Panneau de commande numérique + compteur d'eau.



**DIMENSIONI**

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1305	1460	730	850