



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF163-003100	Mélangeur automatique à SPIRALE 40 kg, professionnel pour BOULANGERIE, PÂTISSERIE et PIZZERIA, 1 MOTEUR UNIQUE pour bol et spirale, 2 vitesses, V.380/3+N, Kw.1,5/3 - Kg 300, dim. 550x1020x1230h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR AUTOMATIQUE À SPIRALE pour 40 Kg de pâte (bol de 80 litres), 2 VITESSES , 1 MOTEUR SIMPLE pour SPIRALE et BOL :

- le pétrin à spirale automatique Série SP01 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 ;
- **1 moteur unique pour spirale et bol à 2 vitesses** ;
- **Vitesse pour la SPIRAL : tours 112 / 224 minutes** ;
- **Vitesse pour le TANK : tours 12/24 minutes** ;
- **2 minuteries électroniques pour la gestion automatique de la vitesse de mélange** ;
- **rotation pulsée du bol** ;
- **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 40 kg**
- **volume du réservoir 80 litres**
- capacité de farine max 25 Kg
- **moteur spiralé Kw 1,5/3**
- poids 300 kg
- dimensions extérieures 550x1020x1230h

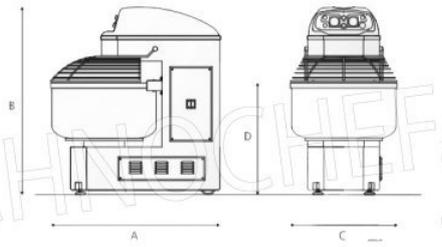
Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	3,00
poids net (Kg)	300
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	1020
hauteur (mm)	1230

DIMENSIONI

DIMENSIONS / DIMENSIONS



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
40	25	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300