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

MÉLANGEURS À SPIRALE avec **TÊTE LEVABLE** et **BOL AMOVIBLE de 25 Kg,**

.

- **structure en acier très épaisse** ,
- peinture avec des poudres époxy blanches non toxiques pour aliments,
- **bol, spirale, colonne en acier inoxydable haute résistance** ,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile,
- **Capacité du réservoir 33 litres** ,
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses** ,
- minuterie de série,
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.
-
- Fourni
- Kit 4 roues (2 avec frein)

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase/Trifase
poids net (Kg)	115
largeur (mm)	762
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	786

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002010 	**Pétrin à spirale 25 kg avec tête relevable et cuve amovible, monophasé V.230/1 -- DEMANDER UN DEVIS** Mélangeur à spirale 25 kg avec tête relevable et bol amovible de 33 litres, 1 vitesse, monophasé V 230/1, kW 1,10, poids 115 kg, dim. mm 762x430x786h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**
TCF163-002030 	**Pétrin à spirale 25 kg avec tête relevable et bol amovible, 2 vitesses, triphasé, V.400/3+N -- DEMANDER UN DEVIS** Pétrin à spirale 25 Kg, version avec tête relevable et bol amovible de 33 litres, version 2 VITESSES, triphasé V 400/3, kW 1,00/1,40, poids 115 Kg, dim. mm 762x430x786h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**