



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 33 litres :

- **structure en acier** très épaisse,
- peinture avec des poudres époxy non toxiques pour aliments,
- **bol , spirale , colonne en acier inoxydable haute résistance ,**
- **capacité de pâte 25 kg,**
- **dimensions de la baignoire 400x260 mm ,**
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- grille de protection en acier inoxydable,
- transmission avec motoréducteur à bain d'huile ,
- **disponible avec moteur monophasé et triphasé à 2 vitesses,**
- système électrique et dispositifs de sécurité selon les normes CE.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	95
largeur (mm)	762
profondeur (mm)	430
hauteur (mm)	786

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002710



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg (bol de 33 litres),
MONOPHASÉ, V.230/1**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 33 litres, capacité
de pâte 25 kg, V 230/1, kW 1,10, dim. mm
762x430x786h

TCF163-002730



**MÉLANGEUR À SPIRALE 25 Kg (bol de 33 litres), 2
VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 33 litres, capacité
de pâte 25 kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 1,00/1,40, dim.
mm 762x430x786h