



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

MÉLANGEUR À SPIRALE avec tête et bol fixe de 40 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 38 kg,**
- **dimensions de la baignoire 452x260 mm ,**
- grille de protection en acier inoxydable,
- **minuterie** de série,
- **roues avec frein** de série,
- 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)	105
largeur (mm)	818
profondeur (mm)	480
hauteur (mm)	786

MODÈLES DISPONIBLES

TCF163-002810



**MÉLANGEUR À SPIRALE 38 Kg (bol de 40 litres),
MONOPHASÉ, V.230/1**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 40 litres, capacité
de mélange 38 Kg, V 230/1, kW 1,50, dim. mm
818x480x786h

TCF163-002830



**MÉLANGEUR À SPIRALE 38 Kg (bol de 40 litres), 2
VITESSES, TRIPHASÉ, V.400/3**

Pétrin à spirale avec tête et bol fixe de 40 litres, capacité
pâte 38 Kg, 2 vitesses, V 400/3, kW 1,50/2,20, dim. mm
818x480x786h