



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	145
<b>Breite (mm)</b>	460
<b>Tiefe (mm)</b>	690
<b>Höhe (mm)</b>	1100

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**TECHNOCHEF - Knetmaschine mit Taucharmen, mit 40 l Edelstahlschüssel, 23 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit:**

- ideal für die Herstellung **hochwertiger Pizza- und Gebäckteige**, die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht eine **ausgezeichnete Sauerstoffversorgung des Teigs**;
- **Knetarme** und **Schüssel aus Edelstahl AISI 304**;
- bewegliche Teile auf **Kugellagern** montiert;
- Armbewegung mit selbstschmierenden Nylonzahnradern;
- **Teigkapazität : min. 5 kg / max. 23 kg** (berechnet mit 55 % Hydratisierung, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität** : min. 3 kg / max. 15 kg;
- **40-Liter-Tank**, Durchmesser 425 x 295 mm;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **hohe Laufruhe**;
- **Serientimer**;
- **geschlossenes Schüsselgehäuse** gegen Auslaufen von Mehl, aus hochstabilem transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zur Fortbewegung und zwei Stabilisierungsfüßen.

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

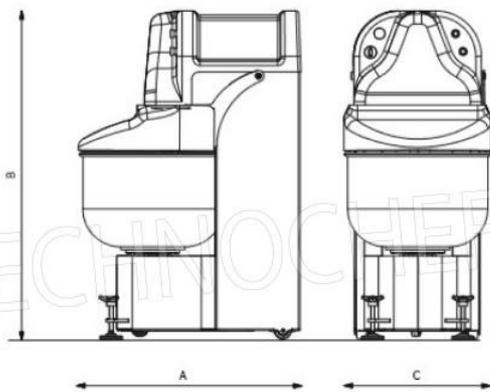
TCF163-000300

Knetmaschine mit Taucharmen, mit 40 l  
Edelstahlschüssel, 23 kg Teigkapazität, Version mit  
variabler Geschwindigkeit, V.230/1, 2,2 kW, Gewicht  
145 kg, Maße mm 460 x 690 x 1100

€ 0,00

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460