


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	170
Breite (mm)	540
Tiefe (mm)	790
Höhe (mm)	1200

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

TECHNOCHEF - Knetmaschine mit Taucharmen, mit 65-Liter-Edelstahlschüssel, 45 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit :

- ideal für die Herstellung **hochwertiger Teige für Pizzerien und Konditoreien** , die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht eine **hervorragende Sauerstoffversorgung des Teigs** ;
- **Knetarme** und **Schüssel** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- bewegliche Teile auf **Kugellagern** montiert;
- Armbewegung mit selbstschmierenden Nylonzahnradern;
- **Teigkapazität : min. 5 kg / max. 45 kg** (berechnet mit 55 % Hydratisierung, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität : min. 3 kg / max. 25 kg** ;
- **65 Liter Tank** , Durchmesser 500x340 mm;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **hohe Betriebsgeräusche** ;
- **Serientimer** ;
- **geschlossenes Schüsselgehäuse** zum Schutz vor Mehlaustritt, aus hochstabilem transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zur Fortbewegung und zwei Stabilisierungsfüßen.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORD

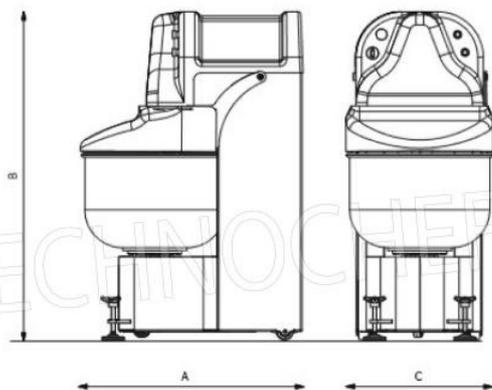
BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

TCF163-000600

Knetmaschine mit Taucharmen, mit 65 l Edelstahlschüssel, 45 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.230/1, 2,2 kW, Gewicht 170 kg, Maße mm: 540 x 790 x 1200

€ 0,00

*Ohne MwSt***Versand berechnet werden****Lieferung** 8 bis 15 Tage

Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540