



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	280
<b>Breite (mm)</b>	600
<b>Tiefe (mm)</b>	770
<b>Höhe (mm)</b>	1350

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**TECHNOCHEF - Knetmaschine mit Taucharmen, mit 80 l Edelstahlschüssel, 50 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit:**

- ideal für die Herstellung **hochwertiger Pizza- und Gebäckteige** , die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht eine **ausgezeichnete Sauerstoffversorgung des Teigs** ;
- **Bewegung der Arme durch Zahnräder aus Gusseisen im Ölbad** ;
- **Getriebe aus Gusseisen** mit **hoher Festigkeit** und perfekter Wasserdichtigkeit, sehr leiser Mechanismus;
- **Knetarme aus Edelstahl AISI 304** ;
- **rechter Arm höhenverstellbar** zur Herstellung besonderer Gebäckteige (z. B. Panettone);
- **Teigkapazität** : min. 5 kg / max. 50 kg (berechnet mit 55 % Hydratisierung, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität** : min. 3 kg / max. 33 kg;
- **80 l Edeltank** , Durchmesser 550 x 340 mm;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **Serientimer** ;
- **geschlossenes Schüsselgehäuse** gegen Auslaufen von Mehl, aus hochstabilem transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zur Fortbewegung und **zwei Stabilisierungsfüßen** .

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

TCF163-001100

Knetmaschine mit Taucharmen, mit Gusseisenzahnradern im Ölbad, 80 l Edelstahlschüssel, 50 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.400/3, 2,2 kW, Gewicht 280 kg, Maße mm: 600 x 770 x 1350

€ 0,00

Ohne MwSt  
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

