



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	290
Breite (mm)	600
Tiefe (mm)	770
Höhe (mm)	1350

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

TECHNOCHEF - Knetmaschine mit Taucharmen, mit 92 l Edelstahlschüssel, 60 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**;
- **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**;
- **höhenverstellbarer rechter Arm** zur Herstellung spezieller Gebäckteige (z. B. Panettone);
- **Teigkapazität : min. 5 kg / max. 60 kg** (berechnet mit 55 % Hydratisierung, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität : min. 3 kg / max. 40 kg**;
- **92 Liter Edelstahltank**, Durchmesser 550x390 mm;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **Serientimer**;
- **geschlossenes Schüsselgehäuse** zum Schutz vor Mehlaustritt, aus hochstabilem transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zur Fortbewegung und **zwei Stabilisierungsfüßen**.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TCF163-001200

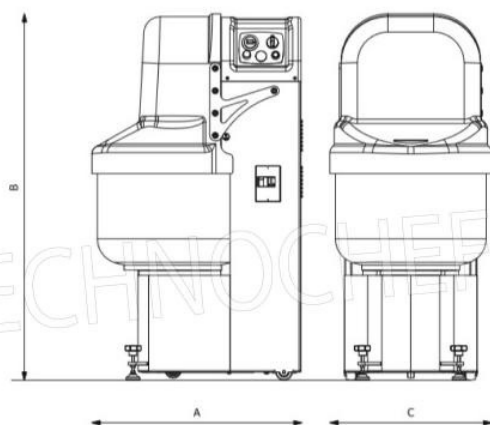
Taucharmmischer, mit Gusseisengetriebe im Ölbad, 92 Liter Edelstahlschüssel, 60 kg Teigkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.400/3, 2,2 kW, Gewicht 290 kg, Abmessungen 600 x 770 x 1350 mm

€ 0,00

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600