TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,8
Nettogewicht (Kg)	790
Breite (mm)	930
Tiefe (mm)	1440
Höhe (mm)	1560

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER für 160 kg Teig (250-l-Schüssel) , **mit FESTEM KOPF und SCHÜSSEL** , **2 GESCHWINDIGKEITEN** , **2 unabhängigen MOTOREN für SPIRAL und SCHÜSSEL** :

.

- Der automatische Spiralkneter der SP-Serie ist die **ideale Maschine für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- geeignet für **STARK HYDRIERTEN TEIG** ;
- **aus dickwandigem Stahl gefertigt** und mit äußerst zuverlässigen und robusten mechanischen Komponenten für den Dauereinsatz und die Herstellung zäher Teige;
- **hochbeständiger Edelstahltank, Spirale, Säule** ;
- **Schutzgitter aus Edelstahl** ;
- Kopfplatte mit Edelstahlbeschichtung;
- **2 unabhängige Motoren für Spirale und Schüssel** ;
- **2 Geschwindigkeiten für die SPIRAL** , **U/min 114 - 230;**
- **1 Geschwindigkeit für den TANK** , **15 U/min;**
- **Umkehrung der Drehrichtung der Wanne** ;
- **2 elektronische Timer** zur **automatischen Steuerung der Knetgeschwindigkeiten** ;
- **Impulsrotation der Wanne** ;
- Vorrichtung für Kippvorrichtung auf Werkbank oder Trennwand;
- **Keilriemenantrieb** für maximale Geräuschlosigkeit;
- verstellbare **vordere Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfache Bewegung;

- Elektrische Anlage und Sicherheitseinrichtungen entsprechen den CE-Normen.

TECHNISCHE DATEN :
- **Fertigteigkapazität max. 160 kg**
- **Tankvolumen 250 lt.**
- max. Mehlkapazität 106 kg
- **Spiralmotor Kw 4,5/7,8**
- Gewicht 790 kg
- Außenmaße 930x1440x1560h

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

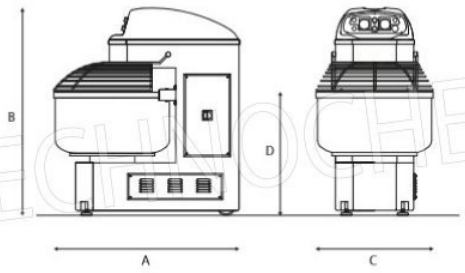
KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-003800	160 kg automatischer Spiralkneter, professionell für BÄCKEREI und PIZZERIA, 2 unabhängige Motoren für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten für die Spirale, DREHUMKEHR für die SCHÜSSEL, V.380/3+N, Kw.4,5/7,8 - Kg. 790, Abm. mm.930x1440x1560h	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-005001 	**DIGITALES BEDIENFELD - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF163-005003 	**DIGITALES BEDIENFELD + WASSERZÄHLER - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
TCF163-005002 	**SPIRALTRIEBE mit GETRIEBE - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



TECHNOCHEF.IT

A	B	C	D
1440	1560	930	870