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)	3,00
Nettogewicht (Kg)	300
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	1020
Höhe (mm)	1230

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER für 40 kg Teig (80-l-Schüssel), 2 GESCHWINDIGKEITEN , **1 EINZELMOTOR für SPIRAL und SCHÜSSEL** :

.

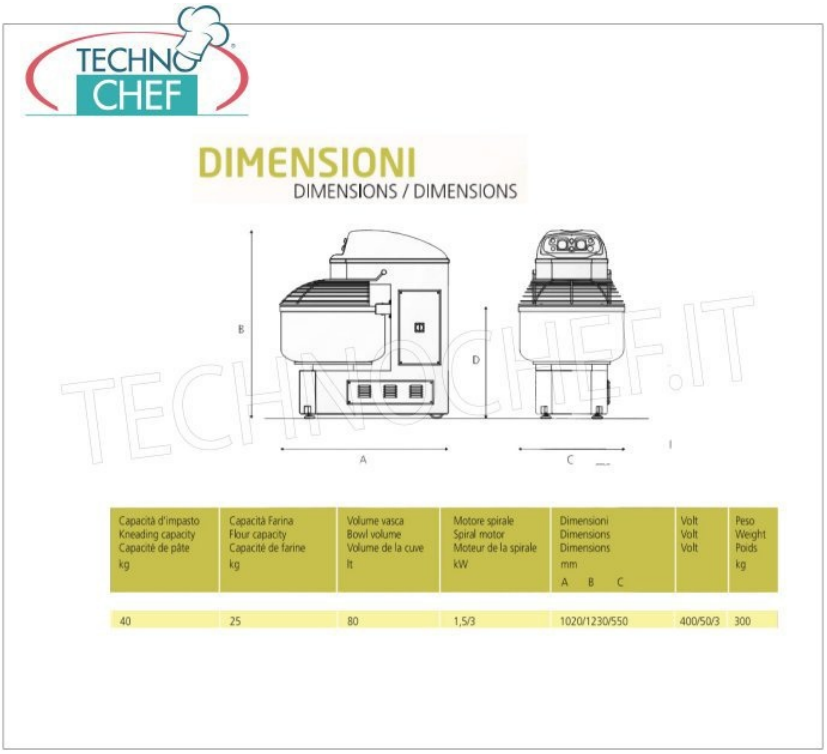
- Der automatische Spiralkneter der Serie SP01 ist die **ideale Maschine für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- Geeignet für **STARK HYDRIERTEN TEIG;**
- **aus dickwandigem Stahl gefertigt** und mit **äußerst zuverlässigen und robusten** mechanischen Komponenten für den Dauereinsatz und die Herstellung zäher Teige;
- **hochbeständiger Edelstahltank, Spirale, Säule** ;
- **Schutzgitter aus Edelstahl** ;
- Kopfplatte mit Edelstahlbeschichtung;
- **1 Einzelmotor für Spirale und Schüssel mit 2 Geschwindigkeiten** ;
- **Drehzahl für die SPIRAL: 112 / 224** U/min;
- **Geschwindigkeit für den TANK: 12 / 24 U/min** ;
- **2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung der Knetgeschwindigkeiten** ;
- **Impulsrotation der Wanne** ;
- **Keilriemenantrieb** für maximale Geräuschlosigkeit;
- verstellbare **vordere Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfache Bewegung;
- Elektrische Anlage und Sicherheitseinrichtungen entsprechen den CE-Normen.

TECHNISCHE DATEN :

- **Fertigteigkapazität 40 kg**
- **Tankvolumen 80 lt.**
- Mehlkapazität max. 25 kg
- **Spiralmotor Kw 1,5/3**
- Gewicht 300 kg
- Außenmaße 550x1020x1230h

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-003100	40 kg automatischer Spiralkneter, professionell für BÄCKEREI, KONDITOREI und PIZZERIA, 1 EINZELMOTOR für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten, V.380/3+N, Kw.1,5/3 - Kg. 300, Abm. mm.550x1020x1230h	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
40	25	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300