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)	5,2
Nettogewicht (Kg)	350
Breite (mm)	740
Tiefe (mm)	1130
Höhe (mm)	1230

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALKNETER für 80 kg Teig (130-l-Schüssel), 2 GESCHWINDIGKEITEN , **1 EINZELMOTOR für SPIRAL und SCHÜSSEL** :

.

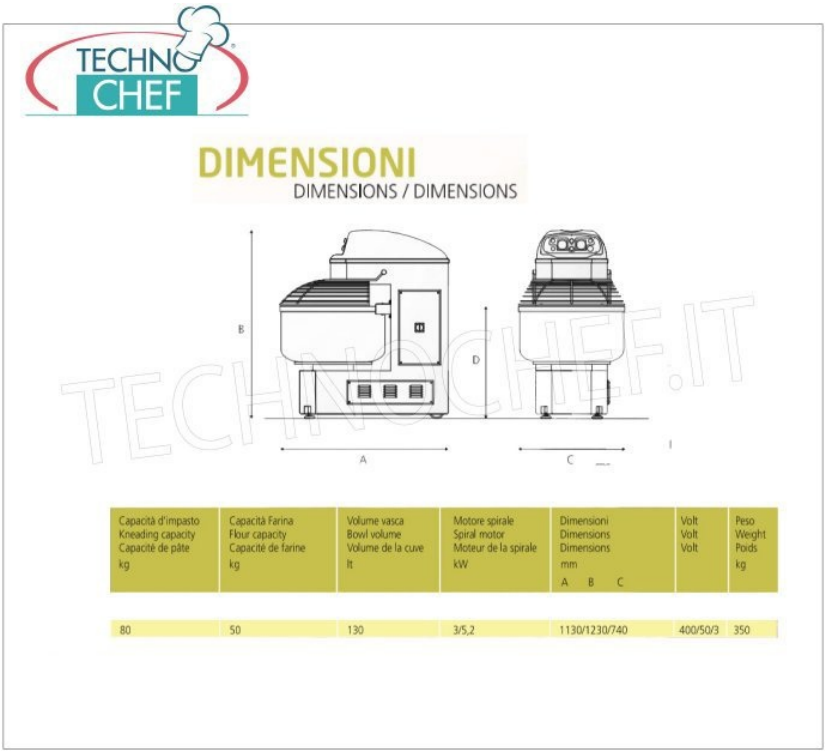
- Der automatische Spiralkneter der Serie SP01 ist die **ideale Maschine für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- Geeignet für **STARK HYDRIERTEN TEIG;**
- **aus dickwandigem Stahl gefertigt** und mit **äußerst zuverlässigen und robusten** mechanischen Komponenten für den Dauereinsatz und die 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 80 kg**
- **Tankvolumen 130 lt**
- Mehlkapazität max. 50 kg
- **Spiralmotor Kw 3/5,2**
- Gewicht 350 kg
- Außenmaße 740x1130x1230h

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-003300	80 kg automatischer Spiralkneter, professionell für BÄCKEREI, KONDITOREI und PIZZERIA, 1 EINZELMOTOR für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten, V.380/3+N, Kw.3/5,2 - Kg. 350, Abm. mm.740x1130x1230h	**€ 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
80	50	130	3/5,2	1130/1230/740	400/50/3	350