



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-000300	MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 40-lt-Edelstahlschüssel, Mischkapazität 23 Kg, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.230/1, Kw.2,2, Gewicht 145 Kg, Abm. mm.460x690x1100h	

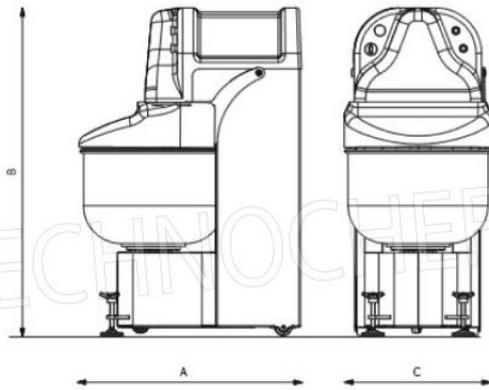
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
RÜHRMASCHINE mit TAUCHARMEN, mit EDELSTAHLSCHÜSSEL 40 l, RÜHRKAPAZITÄT 23 Kg, Version mit VARIABLER GESCHWINDIGKEIT:

- ideal für die Herstellung **hochwertiger Teige für Pizzerien und Konditoreien**, die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht **eine hervorragende Sauerstoffversorgung der Teige**;
- **Knetarme** und **Schüssel aus Edelstahl AISI 304**;
- bewegliche Teile auf **Kugellagern** montiert;
- Bewegung der Arme mit selbstschmierenden Nylonzahnradern;
- **Teigkapazität** : min. **5 kg** / max. **23 kg** (berechnet mit 55 % Feuchtigkeit, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität** : min.3 Kg / max.15 Kg;
- **40-Liter-Tank**, Durchmesser mm.425x295;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **sehr leiser** Betrieb;
- **Serien-Timer**;
- **geschlossener Tankwagen** gegen Auslaufen des Mehls aus hochfestem, transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zum Bewegen und zwei stabilisierenden Füßen.

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	145
Breite (mm)	460
Tiefe (mm)	690



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460