



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-000500	MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 65 lt Edelstahlschüssel, Mischkapazität 45 Kg, Version mit 2 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Gewicht 170 Kg, Abm. mm.540x790x1200h	

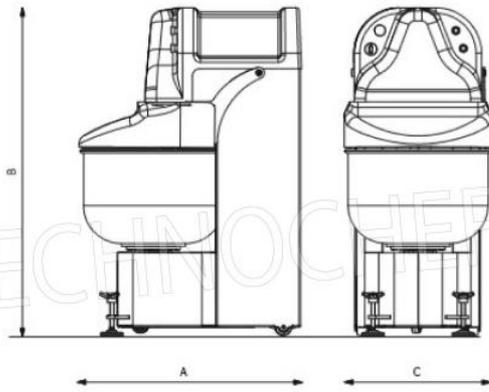
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
RÜHRMASCHINE mit TIEFEN ARMEN, mit EDELSTAHLSCHÜSSEL von 65 lt, TEIGKAPAZITÄT 45 Kg, Version mit 2 GESCHWINDIGKEITEN :

- 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. 45 kg** (berechnet mit 55 % Feuchtigkeit, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität : min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **65-Liter-Tank** , Durchmesser mm.500x340;
- **2 Geschwindigkeiten** : min.40, max.60 Schläge/Minute;
- **Motorleistung** : Kw.0,9/1,5;
- **sehr leiser** Betrieb;
- **Serien-Timer** ;
- **geschlossener Tankwagen** gegen Auslaufen des Mehls aus hochfestem, transparentem Kunststoff;
- **ausgestattet mit Rädern** für die Handhabung und zwei stabilisierende Füße.

CE-Zeichen
Hergestellt in Italien
TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,5
Nettogewicht (Kg)	170
Breite (mm)	540

Tiefe (mm) 790
Höhe (mm) 1200



Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540