



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-000800	MISCHER mit TIEFEN ARMEN, mit gusseisernen Getrieben im Ölbad, 70 lt. Edelstahlschüssel, 40 Kg Mischkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.400/3, Kw.2,2, Gewicht 270 Kg, Abm.mm. 600x770x1350h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

RÜHRMASCHINE mit TAUCHARMEN, mit 70 l EDELSTAHLSCHÜSSEL, 40 Kg RÜHRKAPAZITÄT, Version mit VARIABLER GESCHWINDIGKEIT:

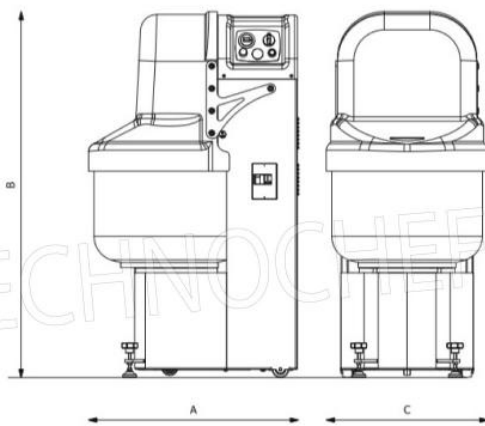
- ideal für die Herstellung **hochwertiger Teige für Pizzerien und Konditoreien**, die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht **eine hervorragende Sauerstoffversorgung der Teige**;
- **Bewegung der Arme mit gusseisernen Zahnradern in einem Ölbad**;
- **sehr robustes** und absolut wasserdichtes **Gusseisen-Getriebe**, extrem leiser Mechanismus;
- **Knetarme aus Edelstahl AISI 304**;
- **höhenverstellbarer rechter Arm** zur Herstellung spezieller Gebäckteige (z. B. Panettone);
- **Teigkapazität : min. 5 kg / max. 40 kg** (berechnet mit 55 % Feuchtigkeit, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität : min.3 Kg / max.25 Kg**;
- **70 l Edelstahltank**, Durchmesser mm.530x320;
- **variable Geschwindigkeit**: von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **Serien-Timer**;
- **geschlossener Tankwagen** gegen Auslaufen des Mehls aus hochfestem, transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zum Bewegen und **zwei Stabilisatorfüßen**.

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	270
Breite (mm)	600
Tiefe (mm)	770



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600