

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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-000900	MISCHER mit TIEFEN ARMEN, mit gusseisernen Getrieben im Ölbad, 80 lt. Edelstahlschüssel, 50 Kg Mischkapazität, 2-Gang-Version, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Gewicht 280 Kg, Abm .mm.600x770x1350h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 80 I EDELSTAHLSCHÜSSEL, 50 Kg RÜHRKAPAZITÄT, Version mit 2 GESCHWINDIGKEITEN:

- 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 Zahnrädern in einem Ölbad ;
- $\circ \ \ \textbf{sehr robustes} \ \ \textbf{und absolut was serdichtes} \ \ \textbf{Grauguss-Getriebe} \ \ , \ \text{extrem leiser Mechanismus};$
- Knetarme aus Edelstahl AISI 304 ;
- <u>höhenverstellbarer rechter Arm</u> zur Herstellung spezieller Gebäckteige (z. B. Panettone);
- Teigkapazität : min. 5 kg / max. 50 kg (berechnet mit 55 % Feuchtigkeit, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- Mehlkapazität : min.3 Kg / max.33 Kg;
- $\circ \ \ \textbf{80 I Edelstahltank} \ , \ \mathsf{Durchmesser} \ \mathsf{mm.550x340};$
- o **2 Geschwindigkeiten** : min.40, max.60 Schläge/Minute;
- $\circ \ \ \textbf{Motorleistung}: \text{Kw.0,9/1,5};$
- 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)	1,5	
Nettogewicht (Kg)	280	
Breite (mm)	600	

Tiefe (mm) 770 **Höhe (mm)** 1350



