



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>CT-SP05VE</b>	Spiralkneter mit fester Schüssel von 7,2 Litern, Teigkapazität 5 kg, Geschwindigkeitsregler, V.230/1, Kw.0,55, Gewicht 40 kg, Abm.mm.290x510x530/700h	<b>€ 1.198,53</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG		

#### **SPIRALMISCHER, mit fester 7,2-Liter-Schüssel für 5 kg Teig:**

- **Ideal für die schnelle Verarbeitung von Brot- und Pizzateigen** und ermöglicht eine hervorragende Sauerstoffversorgung;
- **Mischkapazität 5 kg** ;
- **Fester Edelstahltank mit 7,2 Litern** ;
- **Schüsselabmessungen mm.260x150** ;
- Getriebe mit Zahnriemen und Stahlzahnradern;
- **Geschwindigkeitsvariator** ;
- **1 digitaler Timer 0-99 Minuten** ;
- Maschine auf schwingungsdämpfenden Füßen;
- Auch Mindestmischungen bis zu 10 % der Gesamtkapazität sind garantiert;
- Reduzierte Mischzeiten dank der besonderen Entwicklung des Spiralwerkzeugs, das die Innenseite, den Boden und die Krümmung der Schüssel überstreicht;
- Geeignetes Werkzeug- und Schüsselgeschwindigkeitsverhältnis für stark hydratisierte Teige, bis zu 85-90 %;
- **Werkzeug, Schüssel, Werkzeughalter und Schrauben aus Edelstahl** ;
- Thermogeformte ABS-Schutzabdeckung mit Loch für Inspektion/Ergänzungen (gemäß europäischer Norm UNI EN 453)
- 230V-Einphasenanschluss (dreiphasiges internes System).

#### **TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

- Motorleistung: 0,55 kW
- Gewicht: 40 kg
- Maße mm (LxTxH): 290x510x530/700h
- Variable Werkzeuggeschwindigkeit: von 80 bis 230 U/min
- Variable Sauggeschwindigkeit: von 6 bis 34 U/min
- Tankinhalt: 7,2 Liter
- Teigkapazität: 5 kg

#### **OPTIONAL :**

- Maschinenstruktur aus Edelstahl
- 110V einphasiger Anschluss

#### **CE-KENNZEICHNUNG**

#### **TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,55
<b>Breite (mm)</b>	290
<b>Tiefe (mm)</b>	510
<b>Höhe (mm)</b>	700

**DESCRIZIONE DEI COMANDI**



N°	Descrizione	Attuatore	Colore
1	Interruttore generale	Interruttore	/
2	Rpm giri utensile	Display	Nero-rosso
3	Tempo di impasto	Display	Nero-rosso
4	Settaggio tempo di impasto (*)	Pulsante-i	Nero
5	Regolazione velocità	Volantino	Nero
6	Stop macchina	Pulsante	Nero-rosso
7	Partenza ciclo	Pulsante	Nero-rosso

(\*) per attivarlo/disattivarlo, premere i due tasti + e - insieme