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

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit Kopf und fester 33-Liter-Schüssel:

.

- sehr dicke **Stahlkonstruktion** ,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- **Schüssel** , **Spirale** , **Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ,
- **Teigkapazität 25 kg,**
- **Wannenmaße 400x260 mm** ,
- **Serientimer** ,
- **Räder serienmäßig mit Bremse** ,
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor **,**
- **erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Stufen-Motor,**
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT

Nettogewicht (Kg)	95
Breite (mm)	762
Tiefe (mm)	430
Höhe (mm)	786

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002710

25-kg-SPIRALMISCHER (33-Liter-Schüssel), EINPHASIG, V.230/1
Spiralkneter mit Kopf und fester 33-Liter-Schüssel, Teigkapazität 25 kg, V 230/1, kW 1,10, Abm. mm 762x430x786h

---

TCF163-002730

25 kg Spiralmischer (33-Liter-Schüssel), 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3
Spiralkneter mit Kopf und 33-Liter-Festschüssel, 25 kg Teigkapazität, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW 1,00/1,40, Abm. mm 762x430x786h