



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF163-000600</b>	MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 65 lt Edelstahlschüssel, Mischkapazität 45 Kg, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.230/1, Kw.2,2, Gewicht 170 Kg, Abm. mm.540x790x1200h	

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**RÜHRMASCHINE mit TAUCHARMEN, mit EDELSTAHLSCHÜSSEL 65 l, RÜHRKAPAZITÄT 45 Kg, Version mit VARIABLER GESCHWINDIGKEIT :**

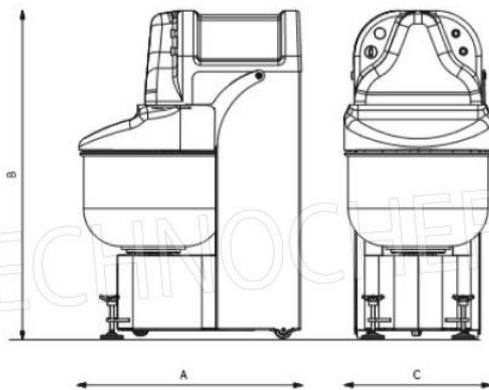
- ideal für die Herstellung **hochwertiger Teige für Pizzerien und Konditoreien** , die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht **eine hervorragende Sauerstoffversorgung der Teige** ;
- **Knetarme** und **Schüssel** aus **Edelstahl AISI 304** ;
- bewegliche Teile auf **Kugellagern** montiert;
- 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;
- **variable Geschwindigkeit** : von 35 bis 60 Schläge/Minute;
- **sehr leiser** Betrieb;
- **Serien-Timer** ;
- **geschlossener Tankwagen** gegen Auslaufen des Mehls aus hochfestem, transparentem Kunststoff;
- **Ausgestattet mit Rädern** zum Bewegen und zwei stabilisierenden Füßen.

**CE-Zeichen**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	170

<b>Breite (mm)</b>	540
<b>Tiefe (mm)</b>	790
<b>Höhe (mm)</b>	1200



Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540