



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-000700	RÜHRMASCHINE mit TIEFEN ARMEN, mit gusseisernen Getrieben im Ölbad, 70 lt. Edelstahlschüssel, 40 Kg Teigkapazität, Version mit 2 Geschwindigkeiten, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Gewicht 270 Kg, Abm .mm.600x770x1350h	

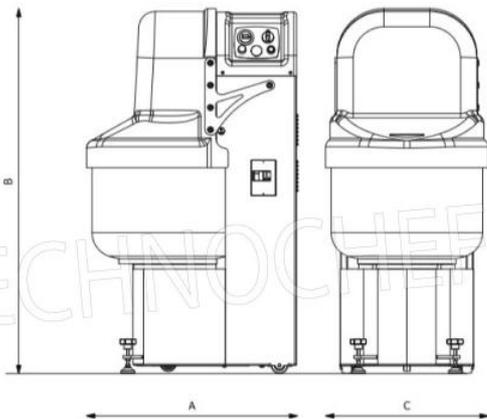
PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 70 l EDELSTAHLSCHÜSSEL, 40 Kg RÜHRKAPAZITÄT, Version mit 2 GESCHWINDIGKEITEN :

- 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** ;
- **sehr robustes** und absolut wasserdichtes **Gusseisen-Getriebe** , extrem leiser Mechanismus;
- **Knetarme aus Edelstahl AISI 304** ;
- **rechter Arm höhenverstellbar** 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;
- **2 Geschwindigkeiten** : min.40, max.60 Hübe/Minute;
- **Motorleistung** : 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)	270
Breite (mm)	600

Tiefe (mm) 770
Höhe (mm) 1350



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600