



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF163-000900</b>	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	

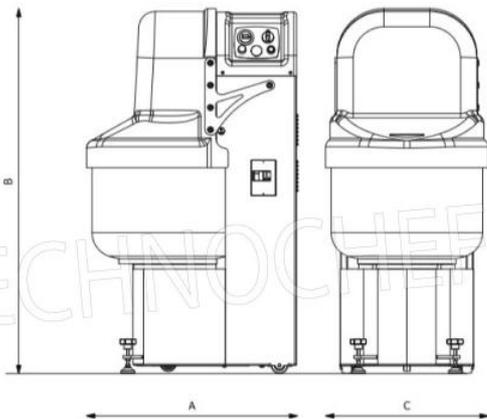
**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**
**MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 80 l EDELSTAHLSCHÜSSEL, 50 Kg RÜHRKAPAZITÄT, Version mit 2 GESCHWINDIGKEITEN :**

- 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** ;
- **sehr robustes** und absolut wasserdichtes **Grauguss-Getriebe** , extrem leiser Mechanismus;
- **Knetarme aus Edelstahl AISI 304** ;
- **höhenverstellbarer rechter Arm** 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;**
- **80 l Edelstahltank** , Durchmesser mm.550x340;
- **2 Geschwindigkeiten** : min.40, max.60 Schläge/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**

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	280
<b>Breite (mm)</b>	600

Tiefe (mm) 770  
Höhe (mm) 1350



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600