



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF163-001100</b>	MISCHER mit TIEFEN ARMEN, mit gusseisernen Getrieben im Ölbad, 80 lt. Edelstahlschüssel, 50 kg Mischkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.400/3, 2,2 kW, Gewicht 280 kg, Abm. mm. 600 x 770 x 1350 h	

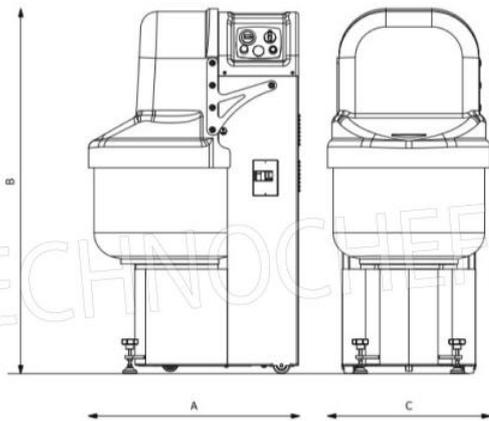
**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

- MISCHER mit TAUCHARMEN, mit 80 l EDELSTAHLSCHÜSSEL, 50 Kg RÜHRKAPAZITÄT, Version mit VARIABLER GESCHWINDIGKEIT:**
- 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**;
  - **rechter Arm höhenverstellbar** 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;
  - **variable Geschwindigkeit**: von 35 bis 60 Schläge/Minute;
  - **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>	2,2
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	280
<b>Breite (mm)</b>	600
<b>Tiefe (mm)</b>	770



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600