



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-001200	MISCHER mit TIEFEN ARMEN, mit gusseisernen Getrieben im Ölbad, 92 lt. Edelstahlschüssel, 60 Kg Mischkapazität, Version mit variabler Geschwindigkeit, V.400/3, Kw.2,2, Gewicht 290 Kg, Abm.mm. 600x770x1350h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

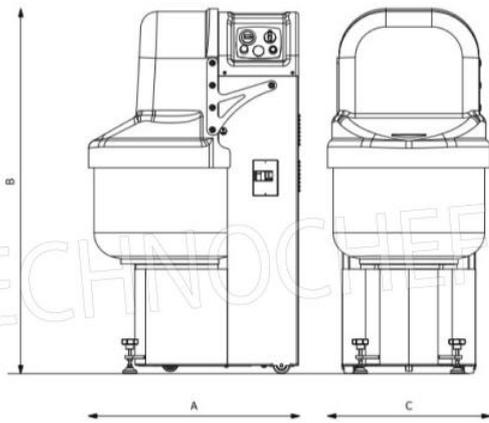
MISCHER mit TAUCHARMEN, mit EDELSTAHLSCHÜSSEL von 92 lt, MISCHKAPAZITÄT 60 Kg, Version mit VARIABLER GESCHWINDIGKEIT:

- ideal für die Herstellung **hochwertiger Teige für Pizzerien und Konditoreien**, die Verwendung des **Taucharmsystems** ermöglicht **eine hervorragende Sauerstoffversorgung der Teige**;
- **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.60 Kg** g (berechnet mit 55% Hydratation, die maximale Kapazität kann je nach Zutaten variieren);
- **Mehlkapazität : min.3 Kg / max.40 Kg**;
- **92 l Edelstahltank**, Durchmesser mm.550x390;
- **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

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	2,2
Nettogewicht (Kg)	290
Breite (mm)	600
Tiefe (mm)	770



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600