



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| KENNWORT             | BESCHREIBUNG  | PREIS/LIEFERUNG |
|----------------------|---|-----------------|
| <b>TCF163-003700</b> | Automatischer SPIRAL-Mischer 130 kg, professionell für BÄCKEREI und PIZZERIAS, 2 UNABHÄNGIGE MOTOREN für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten für die Spirale, RÜCKWÄRTSDREHUNG für SCHÜSSEL, V.380 / 3 + N, Kw.3 / 5.2 - kg 580, Abm mm 830 x 1355 x 1460 h |                 |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**AUTOMATISCHER SPIRALMISCHER für 130 kg Teig (200 l gut) , mit FESTKOPF und TANK , 2 GESCHWINDIGKEITEN , 2 unabhängigen MOTOREN für SPIRAL und TANK :**

- Der automatische Spiralmischer der SP-Serie ist die **ideale** Maschine **für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- geeignet für **HIGHLY HYDRATED DOUGH** ;
- **aus dickem Stahl** und mit äußerst zuverlässigen und robusten mechanischen Bauteilen für den Dauereinsatz und zur Herstellung zäher Teige;
- **Schüssel, Spirale, hochhohmige Edelstahlsäule** ;
- **Edelstahl-Schutzgitter** ;
- Kopfplatte mit Edelstahl beschichtet;
- **2 unabhängige Motoren für Spirale und Schüssel** ;
- **2 Geschwindigkeit für den SPIRAL** , Drehzahl **112 - 230**;
- **1 Geschwindigkeit für den TANK** , U / min **16**
- **Umkehrung der Drehrichtung der Schüssel** ;
- **2 elektronische Timer** zur **automatischen** Verwaltung **der Mischgeschwindigkeiten** ;
- **Impulsdrehung des Tanks** ;
- Veranlagung zum Umkippen auf Bank oder Teiler;
- **Keilriemengetriebe** für maximale Ruhe;
- verstellbare vordere **Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfaches Handling;
- elektrische Anlage und Sicherheitsvorrichtungen gemäß CE-Normen.

**TECHNISCHE DATEN :**

- **fertige Teigkapazität max 130 kg**
- **Tankvolumen 200 Liter**
- Mehlkapazität max 86 kg
- **Spiralmotor Kw 3 / 5,2**
- **Wannenmotor Kw 0,75**
- Gewicht kg 580
- Außenmaße 830x1355x1460h

**CE-Kennzeichnung**

**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>Stromversorgung</b>   | Trifase |
| <b>Volt</b>              | V 400/3 |
| <b>Frequenz (Hz)</b>     | 50      |
| <b>Leistung (Kw)</b>     | 5,2     |
| <b>Nettogewicht (Kg)</b> | 580     |
| <b>Breite (mm)</b>       | 830     |
| <b>Tiefe (mm)</b>        | 1355    |
| <b>Höhe (mm)</b>         | 1460    |

**TECHNISCHES DATENBLATT**

| KODE/FOTO   | BESCHREIBUNG   | PREIS/LIEFERUNG |
|---|--|-----------------|
| <p><b>TCF163-005001</b></p>  | <p><b>DIGITALES BEDIENFELD</b><br/>Digitales Bedienfeld</p>  |                 |
| <p><b>TCF163-005002</b></p>  | <p><b>SPIRALGETRIEBE mit GETRIEBE</b><br/>Spiralübertragung mit Rücklauf (Nr. Für Code TCF163-003400).</p> |                 |

TCF163-005003

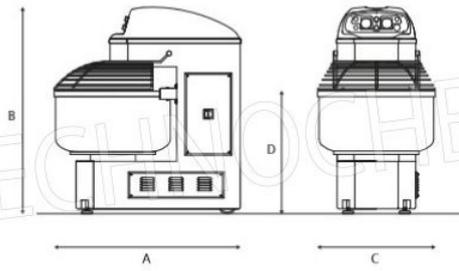


**DIGITALES BEDIENFELD + WASSERMESSGERÄT**  
Digitales Bedienfeld + Wasserzähler.



## DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



| A    | B    | C   | D   |
|------|------|-----|-----|
| 1355 | 1460 | 830 | 870 |