



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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
TCF163-003100	Automatischer Spiralmischer von 40 kg, professionell für Bäckerei, Konditorei und Pizzeria, 1 EINZELMOTOR für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten, V.380/3+N, Kw.1,5/3 - kg. 300, Abm. mm. 550x1020x1230h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALMISCHER für 40 kg Teig (80-l-Schüssel), 2 GESCHWINDIGKEITEN , 1 EINZELMOTOR für SPIRAL und SCHÜSSEL :

- Der automatische Spiralmixer der Serie SP01 ist die **ideale Maschine für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- Geeignet für **TEIG MIT HOHEM FEUCHTIGKEITSATZ**;
- **Hergestellt aus sehr dickem Stahl** und mit **äußerst zuverlässigen und robusten** mechanischen Komponenten für den Dauereinsatz und zur Herstellung zäher Teige;
- **Tank, Spirale, Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ;
- **Schutzgitter aus Edelstahl** ;
- Kopfplatte mit Edelstahl überzogen;
- **1 einzelner Motor für Spirale und Schüssel mit 2 Geschwindigkeiten** ;
- **Geschwindigkeit für die SPIRAL: 112 / 224 Minuten Umdrehungen** ;
- **Geschwindigkeit für den TANK: 12/24 Minuten**;
- **2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung der Mischgeschwindigkeit** ;
- **Impulsrotation der Schüssel** ;
- **Keilriemenantrieb** für maximale Geräuschlosigkeit;
- verstellbare vordere **Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfaches Bewegen;
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

TECHNISCHE DATEN :

- **Fertigteigkapazität 40 kg**
- **Tankvolumen lt.80**
- Mehlkapazität max. 25 kg
- **Spiralmotor Kw 1,5/3**
- Gewicht 300 kg
- Außenmaße 550x1020x1230h

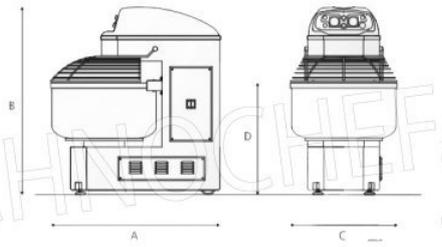
**CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,00
Nettogewicht (Kg)	300
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	1020
Höhe (mm)	1230

DIMENSIONI

DIMENSIONS / DIMENSIONS



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
40	25	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300