



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
TCF163-003200	60 kg automatischer SPIRAL-Mischer, professionell für BÄCKEREI, GEBÄCKE und PIZZERIAS, 1 EINZELMOTOR für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten, V.380 / 3 + N, Kw.1,5 / 3 - kg 325, Abm. mm.620x1070x1230h	

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALMISCHER für 60 kg Teig (100 l gut), 2 GESCHWINDIGKEITEN , 1 EINZELMOTOR für SPIRAL und TANK :

- Der automatische Spiralmixer der Serie SP01 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, hochohmige Edelstahlsäule ;**
- **Edelstahl-Schutzgitter ;**
- Kopfplatte mit Edelstahl beschichtet;
- **1 Einzelmotor für Spiral- und 2-Gang-Schüssel ;**
- **SPIRALE Geschwindigkeit: 112/224** Minuten;
- **Geschwindigkeit für den TANK: 12/24** Minuten;
- **2 elektronische Timer zur automatischen Verwaltung der Mischgeschwindigkeiten ;**
- **Impulsdrehung des Tanks ;**
- **Keilriemengetriebe** für maximale Ruhe;
- verstellbare vordere **Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfaches Handling;
- elektrische Anlage und Sicherheitsvorrichtungen gemäß CE-Normen.

TECHNISCHE DATEN :

- **fertige Teigkapazität 60 kg**
- **Tankvolumen lt. 100**
- Mehlkapazität max 35 kg
- **Spiralmotor Kw 1,5 / 3**
- Gewicht kg 325
- Außenmaße 620x1070x1230h

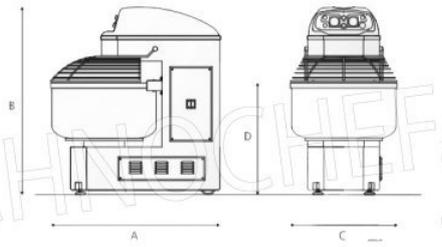
**CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien**

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,00
Nettogewicht (Kg)	325
Breite (mm)	620
Tiefe (mm)	1070
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
60	35	100	1,5/3	1070/1230/620	400/50/3	325