

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



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SPIRALMISCHER mit Kopf und fester 40-Liter-Schüssel:

- sehr dicke **Stahlkonstruktion**,
- Lackieren mit ungiftigen Epoxidpulvern für Lebensmittel,
- \circ Schüssel , Spirale , Säule aus hochbeständigem Edelstahl ,
- Teigkapazität 38 kg,
- Wannenmaße 452x260 mm,
- Schutzgitter aus Edelstahl,
- Serientimer,
- Räder serienmäßig mit Bremse,
- Getriebe mit Ölbad-Getriebemotor ,
- erhältlich mit einphasigem und dreiphasigem 2-Stufen-Motor,
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

HERGESTELLT IN ITALIEN

TECHNISCHES DATENBLATT	
Nettogewicht (Kg)	105
Breite (mm)	818
Tiefe (mm)	480
Höhe (mm)	786

VERFÜGBARE MODELLE

TCF163-002810



38 kg SPIRALMISCHER (40-Liter-Schüssel), EINPHASIG, V.230/1 Spiralmischer mit Kopf und fester 40-Liter-Schüssel, Mischkapazität 38 kg, V 230/1, kW 1,50, Abm. mm 818x480x786h

TCF163-002830



38 kg Spiralmischer (40-Liter-Schüssel), 2 Geschwindigkeiten, dreiphasig, V.400/3 Spiralkneter mit Kopf und fester 40-Liter-Schüssel, Teigkapazität 38 kg, 2 Geschwindigkeiten, V 400/3, kW 1,50/2,20, Abm. mm 818x480x786h