



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	145
Larghezza (mm)	460
Profondità (mm)	690
Altezza (mm)	1100

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TECHNOCHEF - IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 40 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 23 Kg, versione con VELOCITA' VARIABILE:

- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione** degli impasti;
- **bracci impastatori e vasca realizzati in acciaio inox AISI 304**;
- parti in movimento montate su **cuscinetti a sfera**;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in nylon autolubrificante;
- **capacità d'impasto: min.5 Kg / max.23 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina:** min.3 Kg / max.15 Kg;
- **vasca da 40 lt**, diametro mm.425x295;
- **velocità variabile:** da 35 a 60 battute/minuto;
- **elevata silenziosità** di funzionamento;
- **timer di serie**;
- **carter vasca chiuso** per evitare la fuoriuscita di farina, realizzato in plastica trasparente di elevata robustezza;
- **dotata di ruote** per la movimentazione e di due piedi stabilizzatori.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------

TCF163-000300

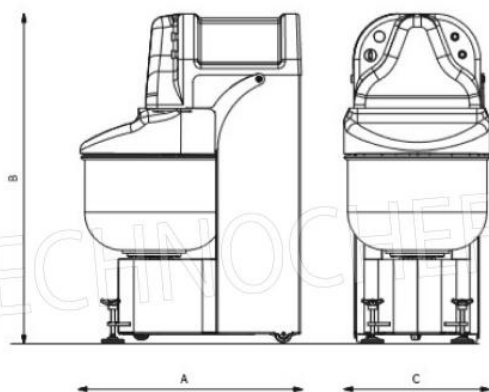
IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da
lt.40, capacità d'impasto 23 Kg, versione con velocità variabile,
V.230/1, Kw.2,2, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 8 a 15 giorni



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460