


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	270
Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	1350

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TECHNOCHEF - IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 70 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 40 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;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio
- scatola ingranaggi in ghisa di elevata robustezza e perfetta tenuta stagna, elevata silenziosità del meccanismo;
- bracci impastatori realizzati in acciaio inox AISI 304;
- braccio destro regolabile in altezza per la realizzazione di particolari impasti di pasticceria (es.panettone);
- **capacità d'impasto: min.5 Kg / max.40 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina: min.3 Kg / max.25 Kg**;
- **vasca inox da 70 lt**, diametro mm.530x320;
- velocità variabile: da 35 a 60 battute/minuto;
- **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
--------	-------------	-----------------

TCF163-000800

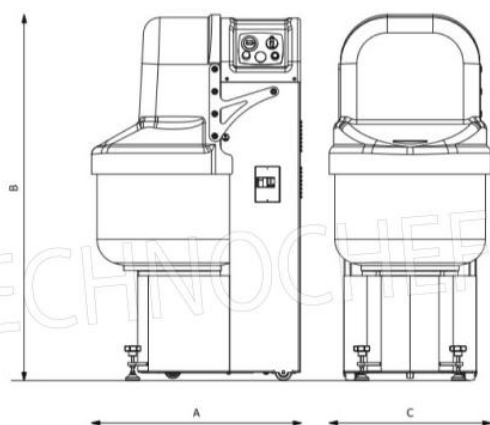
IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio, vasca inox da lt.70, capacità d'impasto 40 Kg, versione con velocità variabile, V.400/3, Kw.2,2, Peso 270 Kg, dim.mm.600x770x1350h

€ 0,00 + IVA

€ 0,00 IVA incl.

Spedizione in Italia: da calcolare

Consegna: da 8 a 15 giorni



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600