



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE a SPIRALE con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da 60 Kg d'impasto massimo a ciclo, VERSIONE a 2 VELOCITA':

- **struttura in acciaio di elevato spessore;**
- veniciature con polveri epossidiche atossiche per alimenti;
- **vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza;**
- griglia di protezione vasca in acciaio inox;
- trasmissione con motoriduttore a bagni d'olio;
- dimensione **vasca mm 550x370 - lt 75;**
- **timer di serie;**
- impianto elettrico e dispositivo di sicurezza secondo le Norme CE.
-
- in DOTAZIONE
- Kit 4 ruote (2 con freno)

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	270
Larghezza (mm)	1020
Profondità (mm)	575
Altezza (mm)	1010

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-001800



IMPASTATRICE a SPIRALE da 60 Kg con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE, 2 Velocità' - V. 400/3+N -- RICHIEDI PREVENTIVO

Impastatrice a spirale da 60 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile da 75 litri, versione a 2 VELOCITA', V.400/3, Kw.2,6/3,4, Peso 270 Kg, dim.mm.1020x575x1010h

€ 0,00 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni