



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF163-000200</b>	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.40, capacità d'impasto 23 Kg, versione 2 velocità, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 40 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 23 Kg, versione 2 VELOCITA':**

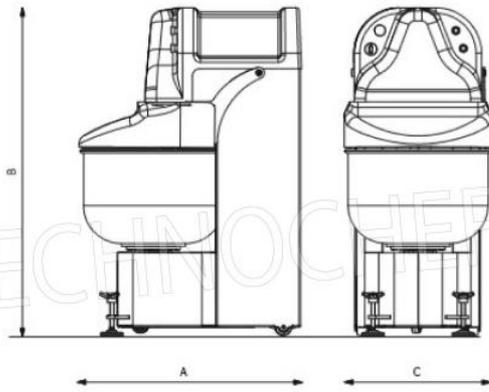
- ideale per realizzare impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità, l'utilizzo del sistema a bracci tuffanti consente un eccellente ossigenazione degli impasti;
- bracci impastatori e vasca realizzati in acciaio inox AISI 304;
- parti in movimento montate su cuscinetti a sfera;
- movimento 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;
- 2 velocità: min.40, max.60 battute/minuto;
- potenza motore: Kw.0,9/1,5;
- 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

#### SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,5
Peso netto (Kg)	145
Larghezza (mm)	460

<b>Profondità (mm)</b>	690
<b>Altezza (mm)</b>	1100



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460