



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF163-000600	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.65, capacità d'impasto 45 Kg, versione velocità variabile, V.230/1, Kw.2,2, Peso 170 Kg, dim.mm.540x790x1200h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 65 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 45 Kg, versione VELOCITA' VARIABILE:

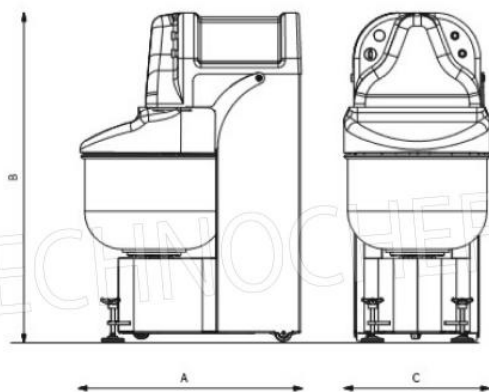
- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione degli impasti**;
- **bracci impastatori** e **vasca** realizzati in **acciaio inox AISI 304**;
- parti in movimento montate su **cuscinetti a sfera**;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in nylon autolubrificante;
- **capacità d'impasto: min.5 Kg / max.45 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 da 65 lt**, diametro mm.500x340;
- **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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	170

Larghezza (mm)	540
Profondità (mm)	790
Altezza (mm)	1200



Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540