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
TCF163-000900	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio, vasca inox da lt.80, capacità d'impasto 50 Kg, versione 2 velocità, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 280 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 80 lt , CAPACITA' D'IMPASTO 50 Kg, versione 2 VELOCITA':

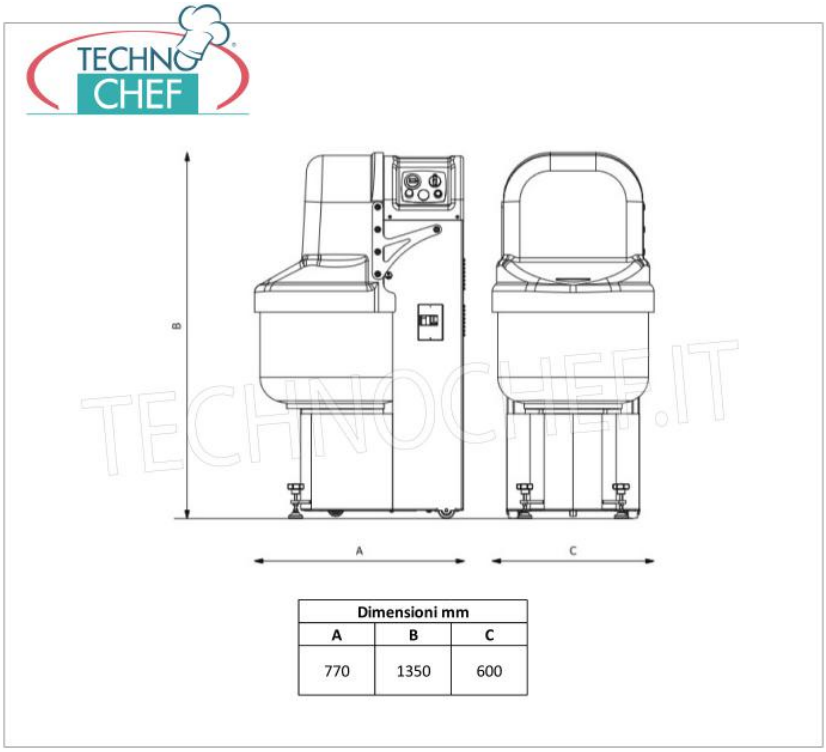
- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione degli impasti**;
- **movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio**;
- **scatola ingranaggi in ghisa** di **elevata 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.50 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina**: **min.3 Kg / max.33 Kg;**
- **vasca inox da 80 lt**, diametro mm.550x340;
- **2 velocità**: min.40, max.60 battute/minuto;
- **potenza motore**: Kw.0,9/1,5;
- **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)	280
Larghezza (mm)	600

Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	1350



Dimensioni mm		
A	**B**	**C**
770	1350	600