



**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>TCF163-001000</b> | IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio, vasca inox da lt.92, capacità d'impasto 60 Kg, versione 2 velocità, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Peso 290 Kg, dim.mm.600x770x1350h |                 |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 92 lt , CAPACITA' D'IMPASTO 60 Kg, versione 2 VELOCITA':**

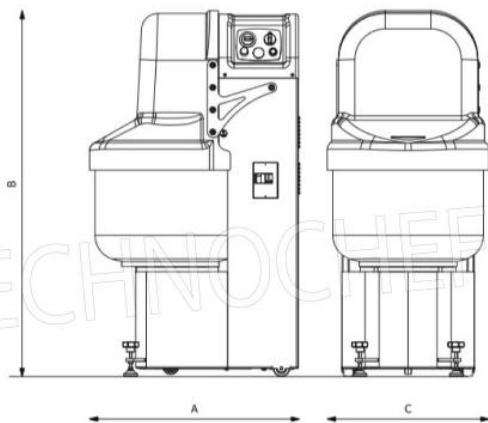
- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione degli impasti**;
- **movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio**;
- **scatola ingranaggi in ghisa** di elevata 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.60 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina: min.3 Kg / max.40 Kg**;
- **vasca inox da 92 lt**, diametro mm.550x390;
- **2 velocità**: min.40, max.60 battute/minuto;
- **potenza motore**: Kw.1,5/2,2;
- **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

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Trifase |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50      |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 2,2     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 290     |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 600     |

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>Profondità (mm)</b> | 770  |
| <b>Altezza (mm)</b>    | 1350 |



| Dimensioni mm |      |     |
|---------------|------|-----|
| A             | B    | C   |
| 770           | 1350 | 600 |