



**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>TCF163-003800</b>	Impastatrice a SPIRALE Automatica da 160 Kg, professionale per PANIFICI e PIZZERIE, 2 MOTORI INDIPENDENTI per vasca e spirale, 2 velocita' per la spirale, INVERSIONE di ROTAZIONE per VASCA, V.380/3+N, Kw.4,5/7,8 - Kg. 790, dim.mm.930x1440x1560h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE a SPIRALE AUTOMATICA per 160 Kg d'impasto (vasca da lt 250), con TESTA e VASCA FISSA, 2 VELOCITA', 2 MOTORI indipendenti per SPIRALE e VASCA:**

- l'impastatrice a spirale automatica Serie SP è la macchina **ideale per panifici, pasticcerie e Pizzerie;**
- adatta per **IMPASTI ALTAMENTE IDRATATI;**
- **realizzata in acciaio di elevato spessore** e con componenti meccanici di grande affidabilità e robustezza per un uso continuo e per la realizzazione di impasti tenaci;
- **vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza;**
- **griglia di protezione in acciaio inox;**
- piastra testata rivestita in acciaio inox;
- **2 motori indipendenti per spirale e vasca;**
- **2 Velocità per la SPIRALE, giri-minuto 114 - 230;**
- **1 Velocità per la VASCA, giri-minuto 15;**
- **inversione del senso di rotazione vasca;**
- **2 timer elettronici** per la gestione **automatica delle velocità di impasto;**
- **rotazione ad impulsi della vasca;**
- predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice;
- **trasmissione a cinghie trapezoidali** per la massima silenziosità;
- **pedi di appoggio** anteriori in acciaio inox regolabili;
- **ruote posteriori** per un'agevole movimentazione;
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

**DATI TECNICI:**

- **capacità impasto finito max 160 Kg**
- **volume vasca lt.250**
- capacità farina max 106 Kg
- **motore spirale Kw 4,5/7,8**
- peso Kg 790
- dimensione esterne 930x1440x1560h

**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>	7,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	790
<b>Larghezza (mm)</b>	930
<b>Profondità (mm)</b>	1440
<b>Altezza (mm)</b>	1560

**ACCESSORI/OPTIONAL**

**CODICE/FOTO**

**DESCRIZIONE**

**PREZZO/CONSEGNA**

**TCF163-005001**



**QUADRO COMANDI DIGITALE**  
Quadro comandi digitale

**TCF163-005002**



**TRASMISSIONE SPIRALE con RINVIO**  
Trasmissione spirale con rinvio (no per cod.TCF163-003400).

TCF163-005003

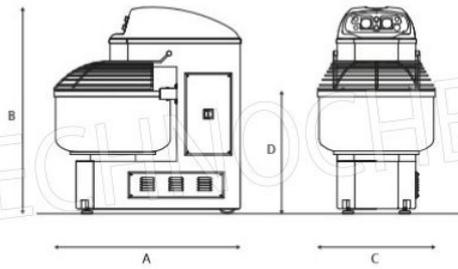


**QUADRO COMANDI DIGITALE+CONTALITRI ACQUA**  
Quadro comandi digitale + contaltri acqua.



## DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1440	1560	930	870