



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICI A SPIRALE da 18 Kg con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE:

- **struttura in acciaio di elevato spessore,**
- verniciatura con polveri epossidiche atossiche bianche per alimenti,
- vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza,
- griglia di protezione in acciaio inox,
- trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio,
- capacità **Vasca lt 20,**
- **disponibile con motore monofase e trifase con 2 velocità,**
- timer di serie,
- **ruote con freno di serie,**
- impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.
-
- In DOTAZIONE
- Kit 4 Ruote (2 con Freno)

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Peso netto (Kg)	85
Larghezza (mm)	697
Profondità (mm)	390
Altezza (mm)	702

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-001910



Impastatrice a spirale da 18 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile, Monofase V.230/1 -- RICHIEDI PREVENTIVO

Impastatrice a spirale da 18 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile da 20 litri, V 230/1, kW 0,90, Peso 85 Kg, dim. mm 697x390x702h

Consegna: da 3 a 6 giorni

TCF163-001930



Impastatrice a spirale da 18 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile, 2 Velocità, Trifase V.400/3+N -- RICHIEDI PREVENTIVO

Impastatrice a spirale da 18 Kg versione con testa sollevabile e vasca estraibile da 20 litri, versione a 2 VELOCITA', V 400/3+N kW 0,60/0,80, Peso 85 Kg, dim. mm 697x390x702h

Consegna: da 3 a 6 giorni