



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 con TESTA SOLLEVABILE e VASCA ESTRAIBILE da Kg. 25,

- **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 33 lt,**
- **disponibile con motore monofase e trifase con 2 velocità,**
- timer 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)	115
Larghezza (mm)	762
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	786

MODELLI DISPONIBILI

TCF163-002010



Impastatrice a spirale da 25 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile, Monofase V.230/1 -- RICHIEDI PREVENTIVO

Impastatrice a spirale da 25 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile da lt 33, 1 Velocità, Monofase V 230/1, kW 1,10, Peso 115 Kg, dim. mm 762x430x786h

Consegna: da 3 a 6 giorni

TCF163-002030



Impastatrice a spirale da 25 Kg con testa sollevabile e vasca estraibile, 2 Velocità, Trifase, V.400/3+N -- RICHIEDI PREVENTIVO

Impastatrice a spirale da 25 Kg versione con testa sollevabile e vasca estraibile da lt 33, versione a 2 VELOCITÀ, trifase V 400/3, kW 1,00/1,40, Peso 115 Kg, dim. mm 762x430x786h

Consegna: da 3 a 6 giorni