



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|----------------------|--|-----------------|
| TCF163-003300 | Automatischer 80-kg-Spiralmixer, professionell für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien, 1 EINZELNER MOTOR für Schüssel und Spirale, 2 Geschwindigkeiten, V.380/3+N, Kw.3/5,2 - 350 kg, Abm. mm.740x1130x1230h | |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

AUTOMATISCHER SPIRALMISCHER für 80 kg Teig (130-Liter-Schüssel), 2 GESCHWINDIGKEITEN , 1 EINZELMOTOR für SPIRAL und SCHÜSSEL :

- Der automatische Spiralmixer der Serie SP01 ist die **ideale Maschine für Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien** .
- Geeignet für **TEIG MIT HOHEM FEUCHTIGKEITSATZ**;
- **Hergestellt aus sehr dickem Stahl** und mit **äußerst zuverlässigen und robusten** mechanischen Komponenten für den Dauereinsatz und zur Herstellung zäher Teige;
- **Schüssel, Spirale, Säule aus hochbeständigem Edelstahl** ;
- **Schutzgitter aus Edelstahl** ;
- Edelstahlbeschichtete Kopfplatte;
- **1 einzelner Motor für Spirale und Schüssel mit 2 Geschwindigkeiten** ;
- **Geschwindigkeit für die SPIRAL: Umdrehungen 112 / 224** Minuten;
- **Geschwindigkeit für den TANK: Runden 12 / 24** Minuten;
- **2 elektronische Timer zur automatischen Steuerung der Mischgeschwindigkeit** ;
- **Impulsrotation der Schüssel** ;
- **Keilriemenantrieb** für maximale Geräuschlosigkeit;
- verstellbare vordere **Stützfüße** aus Edelstahl;
- **Hinterräder** für einfaches Bewegen;
- Elektroanlage und Sicherheitseinrichtungen gemäß CE-Normen.

TECHNISCHE DATEN :

- **Fertigteigkapazität 80 kg**
- **Tankvolumen 130 Liter**
- maximale Mehlkapazität 50 kg
- **Spiralmotor Kw 3/5,2**
- Gewicht 350 kg
- Außenmaße 740x1130x1230h

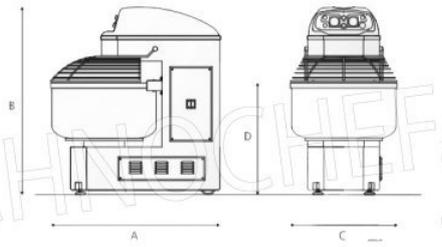
CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

| | |
|--------------------------|---------|
| Stromversorgung | Trifase |
| Volt | V 400/3 |
| Frequenz (Hz) | 50 |
| Leistung (Kw) | 5,2 |
| Nettogewicht (Kg) | 350 |
| Breite (mm) | 740 |
| Tiefe (mm) | 1130 |
| Höhe (mm) | 1230 |

DIMENSIONI

DIMENSIONS / DIMENSIONS



| Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg | Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg | Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt | Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW | Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C | Volt Volt Volt | Peso Weight Poids kg |
|---|---|--|--|---|----------------------|-------------------------------|
| 80 | 50 | 130 | 3/5,2 | 1130/1230/740 | 400/50/3 | 350 |