



**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)

Services and Technologies for professional catering since 1973



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>TCF163-003300</b>	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

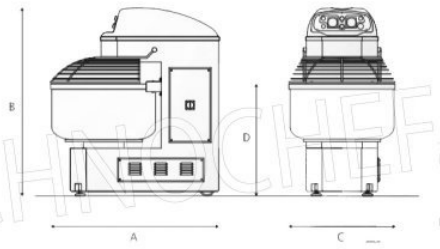
**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

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