



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF163-003600	Impastatrice a SPIRALE Automatica da 100 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.3/5,2 - Kg. 520, dim.mm.730x1305x1460h	

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	5,2
Peso netto (Kg)	520
Larghezza (mm)	730
Profondità (mm)	1305
Altezza (mm)	1460

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF163-005001	QUADRO COMANDI DIGITALE	



TCF163-005002



TRASMISSIONE SPIRALE con RINVIO

TCF163-005003



QUADRO COMANDI DIGITALE+CONTALITRI ACQUA

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

IMPASTATRICE a SPIRALE AUTOMATICA per 100 Kg d'impasto (vasca da lt 160), 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 Velocita' per la SPIRALE, giri-minuto 112 - 230;**
- **1 Velocita' per la VASCA; giri-minuto 16;**
- **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.

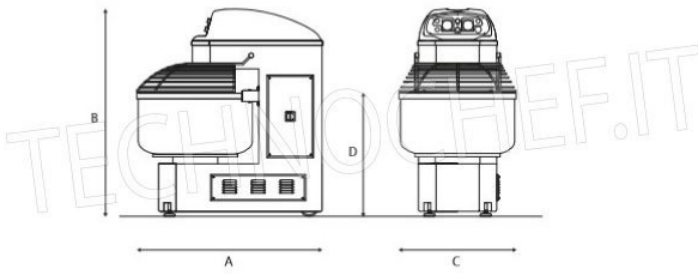
DATI TECNICI:

- **capacità impasto finito max 100 Kg**
- **volume vasca lt.160**
- capacità farina max 66 Kg
- **motore spirale Kw 3/5,2**
- **motore vasca Kw 0,75**
- peso Kg 520
- dimensione esterne 730x1305x1460h

Marchio CE
Made in ITALY

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1305	1460	730	850