



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



SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Frequenza (Hz) | 50 |
| Potenza elettrica (Kw) | 2,2 |
| Peso netto (Kg) | 145 |
| Larghezza (mm) | 460 |
| Profondità (mm) | 690 |
| Altezza (mm) | 1100 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TECHNOCHEF - IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 40 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 23 Kg, versione con VELOCITA' VARIABILE:

- ideale per realizzare **impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità**, l'utilizzo del **sistema a bracci tuffanti** consente un **eccellente ossigenazione degli impasti**;
- **bracci impastatori e vasca** realizzati in **acciaio inox AISI 304**;
- parti in movimento montate su **cuscinetti a sfera**;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in nylon autolubrificante;
- **capacità d'impasto: min.5 Kg / max.23 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina:** min.3 Kg / max.15 Kg;
- **vasca da 40 lt**, diametro mm.425x295;
- **velocità variabile:** da 35 a 60 battute/minuto;
- **elevata silenziosità** di funzionamento;
- **timer di serie**;
- **carter vasca chiuso** per evitare la fuoriuscita di farina, realizzato in plastica trasparente di elevata robustezza;
- **dotata di ruote** per la movimentazione e di due piedi stabilizzatori.

Marchio CE
Made in ITALY

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|----------------------|---|-----------------|
| TCF163-000300 | IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.40, capacità d'impasto 23 Kg, versione con velocità variabile, V.230/1, Kw.2,2, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h | |

