



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	2,2
<b>Peso netto (Kg)</b>	170
<b>Larghezza (mm)</b>	540
<b>Profondità (mm)</b>	790
<b>Altezza (mm)</b>	1200

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**TECHNOCHEF - IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 65 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 45 Kg, versione 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.45 Kg** (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- **capacità farina: min.3 Kg / max.25 Kg**;
- **vasca da 65 lt**, diametro mm.500x340;
- **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
<b>TCF163-000600</b>	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.65, capacità d'impasto 45 Kg, versione velocità variabile, V.230/1, Kw.2,2, Peso 170 Kg, dim.mm.540x790x1200h	

