# TECHNO

#### 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
TCF163-000700	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio, vasca inox da lt.70, capacità d'impasto 40 Kg, versione 2 velocità, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 270 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

# DESCRIZIONE PROFESSIONALE TECHNOCHEF - IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 70 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 40 Kg, versione 2

## VELOCITA':

- ideale per realizzare impasti per pizzeria e pasticceria di elevata qualità, l'utilizzo del sistema a bracci tuffanti consente un eccellente ossigenazione degli impasti;
- movimento dei bracci realizzato con ingranaggi in ghisa a bagno d'olio;
- o scatola ingranaggi in ghisa di elevata robustezza e perfetta tenuta stagna, elevata silenziosità del meccanismo;
- bracci impastatori realizzati in acciaio inox AISI 304;
- braccio destro regolabile in altezza per la realizzazione di particolari impasti di pasticceria (es.panettone);
- capacità d'impasto: min.5 Kg / max.40 Kg (calcolata con il 55% di idratazione, la capacità massima può variare in funzione degli ingredienti);
- o capacità farina: min.3 Kg / max.25 Kg;
- vasca inox da 70 lt, diametro mm.530x320;
- o 2 velocità: min.40, max.60 battute/minuto;
- potenza motore: Kw.0,9/1,5;
- timer di serie;
- o carter vasca chiuso per evitare la fuoriuscita di farina, realizzato in plastica trasparente di elevata robustezza;
- o dotata di ruote per la movimentazione e di due piedi stabilizzatori.

### Marchio CE Made in ITALY

SCHEDA TECNICA		
Alimentazione elettrica	Trifase	
Volts	V 400/3	
Frequenza (Hz)	50	
Potenza elettrica (Kw)	1,5	
Peso netto (Kg)	270	

Larghezza (mm)	600
Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	1350



