



**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)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>TCF163-003400</b>	Impastatrice a SPIRALE Automatica da 60 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.1,5/3 - Kg. 370, dim.mm.630x1180x1312h	

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**IMPASTATRICE a SPIRALE AUTOMATICA per 60 Kg d'impasto (vasca da lt 100), 2 VELOCITA', 2 MOTORI Indipendenti per SPIRALE e VASCA:**

- l'impastatrice a spirale automatica Serie SP è la macchina **ideale per Panifici, Pasticceria e Pizzeria**;
- 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 Velocità per la SPIRALE : giri 98 / 198** minuto;
- **1 Velocità per la VASCA : giri 21** minuto;
- **2 timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto**;
- **rotazione ad impulsi della vasca**;
- predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice;
- **inversione del senso di rotazione vasca**;
- **trasmissione a cinghie trapezoidali** per la massima silenziosità;
- **piedi 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 60 Kg**
- **volume vasca lt.100**
- capacità farina max 40 Kg
- **motore spirale Kw 1,5/3**
- **motore vasca Kw 0,55**
- peso Kg 370
- dimensione esterne 630x1180x1312h

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	3,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	370
<b>Larghezza (mm)</b>	630
<b>Profondità (mm)</b>	1180
<b>Altezza (mm)</b>	1312

**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**TCF163-005001**

**QUADRO COMANDI DIGITALE**  
Quadro comandi digitale

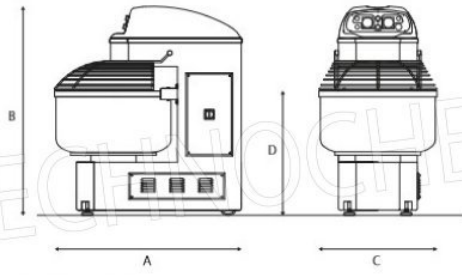
**TCF163-005003**

**QUADRO COMANDI DIGITALE+CONTALITRI ACQUA**  
Quadro comandi digitale + contaltri acqua.



## DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1180	1312	630	800