

## 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	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

## 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:

- o 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;
- $\circ\;$  vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza;
- griglia di protezione in acciaio inox;
- $\circ\;$  piastra testata rivestita in acciaio inox;
- 2 motori indipendenti per spirale e vasca;
- $\circ$  2 Velocita' per la SPIRALE, giri-minuto 112 230;
- 1 Velocita' per la VASCA; giri-minuto 16;
- o inversione del senso di rotazione vasca;
- 2 timer elettronici per la gestione automatica delle velocità di impasto;
- o rotazione ad impulsi della vasca;
- o predisposizione per ribaltatore su banco o spezzatrice;
- trasmissione a cinghie trapezoidali per la massima silenziosità;
- piedi di appoggio anteriori in acciaio inox regolabili;
- ruote posteriori per un'agevole movimentazione;
- o impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

## **DATI TECNICI:**

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

## Marchio CE Made in ITALY

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	
ACCESSORI/OPTIONAL		

CODICE/FOTO
TCF163-005001

**QUADRO COMANDI DIGITALE** 



TCF163-005003



QUADRO COMANDI DIGITALE+CONTALITRI ACQUA

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

TCF163-005002



TRASMISSIONE SPIRALE con RINVIO

