



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF163-000500	IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con vasca inox da lt.65, capacità d'impasto 45 Kg, versione 2 velocità, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 170 Kg, dim.mm.540x790x1200h	

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,5
Peso netto (Kg)	170
Larghezza (mm)	540
Profondità (mm)	790
Altezza (mm)	1200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TECHNOCHEF- IMPASTATRICE a BRACCIA TUFFANTI, con VASCA INOX da 65 lt, CAPACITA' D'IMPASTO 45 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**;
- **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;
- **2 velocità**: min.40, max.60 battute/minuto;
- **potenza motore**: Kw.0,9/1,5;
- **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

