



STDFI 50



STDF 50



M26i



M26i - L

## Tamiseuse de farine

TUGKAN tamiseur est considéré parmi le plus important matériel chez le boulanger et le pâtissier puisqu'il leur permet une meilleure purification de la farine des impuretés résultantes de son transport et des insectes qui l'affectent lors de son stockage.

**Tamiseuse de farine** machine compact sert à aerer et tamir de la farine. La farine à tamir est d'abord versée dans le reservoir , puis transmise dans la chambre de tamissage par l'intermédiaire d'un vis sans fin transportant vertical.

La farine est tamise par les deux brosses tournant ou soie tamisage motorisée , puis versée dans le chaudron ( bol ) par l'ouverture de sortie. Les petites roues montées dans le corps permet à la machine de se mettre en marche facilement.

Model	Modelle	Models		STDF 50	STDFI 50	M26i
Bowl Capacity	Kessel	Cuve	Kg	50	50	50
Capacity ( Hour )	Kapazität (Stunde)	Capacité (Heure )	Kg	130	160	200
Width	Breite	Largeur	mm	630	700	700
Length	Tiefe	Longueur	mm	740	780	1030
Heigth	Höhe	Hauteur	mm	800	1150	1150
Weigth	Nettogewicht	Poids	Kg	134	160	161
Power	Motorleistung	Power	kW	0,37	0,37	0,37
Electricity	Stromspannung	Puissance		Mono-phase 220 V * Tri-phase 380 V 50 Hz		