

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA IECNICA	
alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	145
ancho (mm)	460
profundidad (mm)	690
altura (mm)	1100

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 40 litros, CAPACIDAD DE MASA DE 23 kg, versión VELOCIDAD VARIABLE:

- Ideal para realizar masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías, el uso del sistema de brazo de inmersión permite una excelente oxigenación de la masa;
- $\circ\,$ Brazos amasadores y cuba fabricados en acero inoxidable AISI 304 ;
- o piezas móviles montadas sobre cojinetes de bolas ;
- Movimiento del brazo realizado con engranajes de nailon autolubricantes;
- Capacidad de masa: mín. 5 kg / máx. 23 kg (calculado con 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- o Capacidad de harina: mín.3 Kg / máx.15 Kg;
- Tanque de 40 litros , diámetro 425x295 mm;
- **velocidad variable**: de 35 a 60 pulsaciones/minuto;
- Alto silencio de funcionamiento ;
- temporizador de serie ;
- o carcasa cerrada del recipiente para evitar que la harina se derrame, fabricada en plástico transparente de gran robustez;
- Equipado con ruedas para su desplazamiento y dos pies estabilizadores.

Marcado CE Hecho en Italia

CÓDIGO DESCRIPCIÓN PRECIO/ENTREGA

TCF163-000300

AMASADORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con cuba de acero inoxidable de 40 litros, capacidad de masa de 23 kg, versión con velocidad variable, V.230/1, 2,2 kW, peso 145 kg, dimensiones 460 x 690 x 1100 mm

€ 0,00 VAT excluido Envio a calcular

Entrega de 8 a 15 días



