



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	170
ancho (mm)	540
profundidad (mm)	790
altura (mm)	1200

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 65 lt, CAPACIDAD DE MASA DE 45 kg, versión DE 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** ;
- **Brazos amasadores** y **cuba** fabricados en **acero inoxidable AISI 304** ;
- piezas móviles montadas sobre **cojinetes de bolas** ;
- Movimiento del brazo realizado con engranajes de nailon autolubricantes;
- **Capacidad de masa** : **mín. 5 kg / máx. 45 kg** (calculado con 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **Capacidad de harina** : **min.3 Kg / máx.25 Kg** ;
- **Tanque de 65 litros** , diámetro 500x340 mm;
- **velocidad variable** : de 35 a 60 pulsaciones/minuto;
- **Alto silencio de funcionamiento** ;
- **temporizador de serie** ;
- **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
TCF163-000600	AMASADORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con cuba de acero inoxidable de 65 lt, capacidad de masa de 45 kg, versión de velocidad variable, V.230/1, Kw.2.2, Peso 170 kg, dim.mm.540x790x1200h	€ 0,00 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

