



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	270
ancho (mm)	600
profundidad (mm)	770
altura (mm)	1350

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con CUENCO DE ACERO INOXIDABLE DE 70 lt, CAPACIDAD DE MASA DE 40 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** ;
- **movimiento de los brazos realizado con engranajes de fundición en baño de aceite** ;
- **Caja de cambios de fundición de alta resistencia** y perfecta estanqueidad, mecanismo muy silencioso;
- **brazos amasadores** fabricados en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **brazo derecho regulable en altura** para la creación de masas de hojaldre especiales (por ejemplo panettone);
- **Capacidad de masa** : mín. **5 kg** / máx. **40 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 acero inoxidable de 70 litros** , diámetro 530x320 mm;
- **velocidad variable** : de 35 a 60 pulsaciones/minuto;
- **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
TCF163-000800	AMASADORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, con engranajes de fundición en baño de aceite, cuba de acero inoxidable de 70 litros, capacidad de masa de 40 kg, versión con velocidad variable, V.400/3, 2,2 kW, peso 270 kg, dimensiones 600 x 770 x 1350 mm	€ 0,00 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

