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 TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	3,00
peso neto (Kg)	370
ancho (mm)	630
profundidad (mm)	1180
altura (mm)	1312

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA para 60 kg de masa (cuba de 100 lt), 2 VELOCIDADES , 2 MOTORES independientes para ESPIRAL y CUENCO :

.

- La amasadora automática de espiral Serie SP es la **máquina ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías** ;
- Adecuado para **MASAS ALTAMENTE HIDRATADAS;**
- **fabricada en acero de alto espesor** y con componentes mecánicos **de alta fiabilidad y robustez** para uso continuo y para la creación de masas duras;
- **Cuenco de acero inoxidable de alta resistencia, espiral, columna** ;
- **rejilla protectora de acero inoxidable** ;
- placa de cabezal revestida de acero inoxidable;
- **2 motores independientes para espiral y bol** ;
- **2 Velocidades para la ESPIRAL: 98 rpm / 198** rpm;
- **1 Velocidad para la TUB: 21** rpm;
- **2 temporizadores electrónicos para la gestión automática de la velocidad de amasado** ;
- **rotación del pulso de la tina** ;
- provisión para inclinador sobre banco o divisor;
- **inversión del sentido de giro de la tina** ;
- **Transmisión por correa trapezoidal** para un máximo silencio;
- **Patas de soporte** frontales ajustables de acero inoxidable;
- **ruedas traseras** para fácil movimiento;

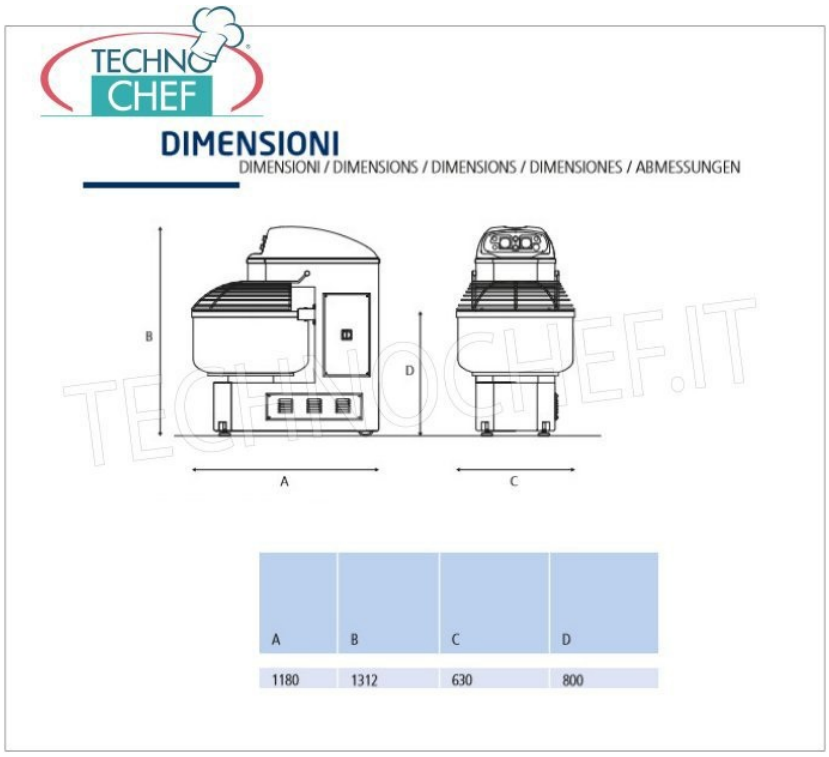
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

DATOS TÉCNICOS :

- **Capacidad de masa terminada 60 Kg**
- **volumen del tanque lt.100**
- Capacidad máxima de harina 40 kg
- **motor espiral Kw 1,5/3**
- **motor de tina Kw 0,55**
- peso 370 kg
- Dimensiones externas 630x1180x1312h

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-003400	Amasadora Automática de ESPIRAL 60 Kg, profesional para PANADERÍAS y PIZZERÍAS, 2 MOTORES INDEPENDIENTES para cuba y espiral, 2 velocidades para la espiral, INVERSIÓN DE ROTACIÓN para la cuba, V.380/3+N, Kw.1.5/3 - Kg. 370, dimensiones: 630 x 1180 x 1312 h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-005001 	**PANEL DE CONTROL DIGITAL - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF163-005003 	**PANEL DE CONTROL DIGITAL + CONTADOR DE AGUA - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días