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)	5,2
peso neto (Kg)	520
ancho (mm)	730
profundidad (mm)	1305
altura (mm)	1460

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA para 100 kg de masa (cuba de 160 lt) , **con CABEZAL y CUENCO FIJOS** , **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 producción de masas duras;
- **Tanque 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** , **rpm 112 - 230;**
- **1 Velocidad para el TANQUE** ; **16 rpm;**
- **inversión del sentido de giro de la tina** ;
- **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;
- **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 conformes a las normas CE.

DATOS TÉCNICOS :

- **Capacidad máxima de masa terminada: 100 kg**
- **volumen del tanque 160 lt**
- capacidad máxima de harina 66 kg
- **motor espiral Kw 3/5,2**
- **Motor de tina de 0,75 kW**
- peso 520 kg
- Dimensiones externas 730x1305x1460h

Marcado CE
Hecho en Italia

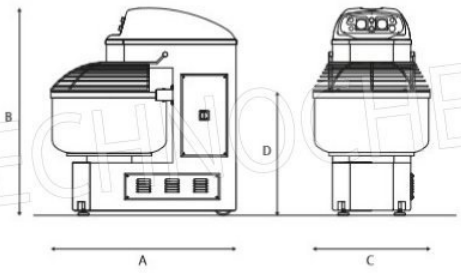
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-003600	Amasadora automática de espiral 100 kg, profesional para PANADERÍAS y PIZZERÍAS, 2 motores independientes para cuba y espiral, 2 velocidades para la espiral, INVERSIÓN DE ROTACIÓN para la cuba, V.380/3+N, Kw.3/5.2 - Kg. 520, dim.mm.730x1305x1460h	**€ 0,00** *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
TCF163-005002 	**TRANSMISIÓN ESPIRAL con TRANSMISIÓN - Solicitar Cotización**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

DIMENSIONI

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



TECHNOCHEF.IT

A	B	C	D
1305	1460	730	850