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)	350
ancho (mm)	740
profundidad (mm)	1130
altura (mm)	1230

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL AUTOMÁTICA para 80 kg de masa (cuba de 130 lt), 2 VELOCIDADES , **1 SOLO MOTOR para ESPIRAL y CUENCO** :

.

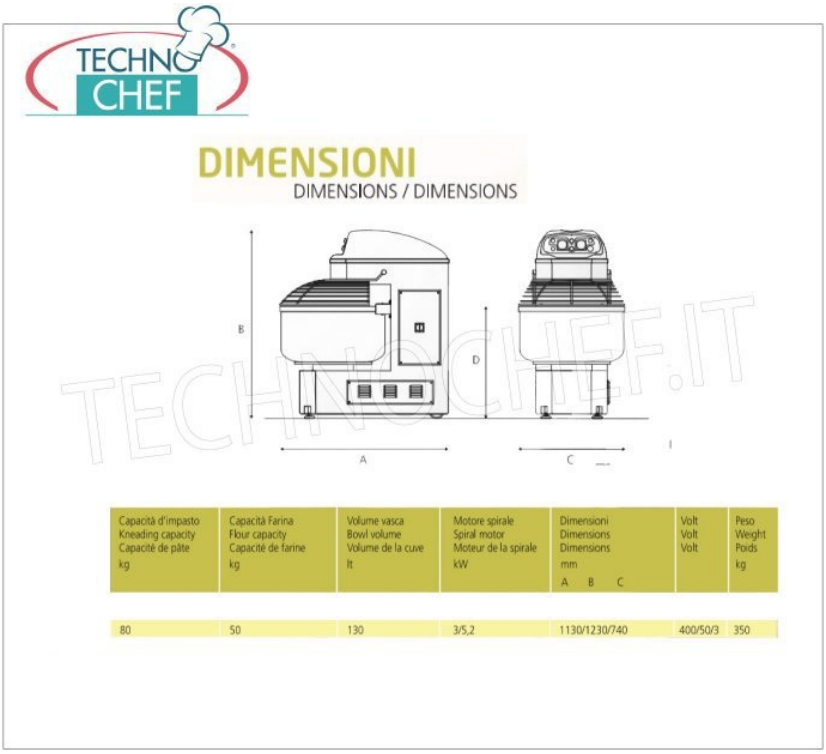
- La amasadora automática de espiral Serie SP01 es la **máquina ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías** ;
- Adecuado para **MASAS ALTAMENTE HIDRATADAS;**
- **Fabricada en acero de alto espesor** y con componentes mecánicos **de alta fiabilidad y robustez** para uso continuo y para la producción de masas duras;
- **Tanque de acero inoxidable de alta resistencia, espiral, columna** ;
- **rejilla protectora de acero inoxidable** ;
- placa de cabezal revestida de acero inoxidable;
- **1 motor único para espiral y bol con 2 velocidades** ;
- **Velocidad para la ESPIRAL: 112 / 224** rpm;
- **Velocidad del TANQUE: 12 / 24 rpm** ;
- **2 temporizadores electrónicos para la gestión automática de la velocidad de amasado** ;
- **rotación del pulso 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 conformes a las normas CE.

DATOS TÉCNICOS :

- **Capacidad de masa terminada 80 kg**
- **volumen del tanque 130 lt**
- Capacidad máxima de harina 50 kg
- **motor espiral Kw 3/5,2**
- peso 350 kg
- dimensiones externas 740x1130x1230h

Marcado CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-003300	Amasadora de espiral automática 80 kg, profesional para PANADERÍAS, PASTELERÍAS y PIZZERÍAS, 1 MOTOR ÚNICO para artesa y espiral, 2 velocidades, V.380/3+N, Kw.3/5.2 - Kg. 350, dim.mm.740x1130x1230h	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lt	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
80	50	130	3/5,2	1130/1230/740	400/50/3	350