



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	Monofase/Trifase
peso neto (Kg)	39
peso bruto (Kg)	48
ancho (mm)	315
profundidad (mm)	480
altura (mm)	690

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA con espiral de GANCHO FIJO de 7 kg para MASAS DE BAJA HIDRATACIÓN, 35 revoluciones de cuba/minuto, MONOFÁSICA:

- **Máquina ideal para masas con poca hidratación o masas grasas** (como **palitos de pan, taralli, piadinas, focaccias, pizzas a la sartén o masa de huevo**);
- estructura recubierta de pintura resistente a los arañazos;
- **Recipiente, herramienta y tapa en rejilla de acero inoxidable AISI 304**;
- **Depósito de 10 litros, diámetro 260x200h mm;**
- capacidad de masa por ciclo 7 Kg;
- **GANCHO espiral fácilmente desmontable** facilita la limpieza de la tina,
- **Utilizando la innovadora herramienta de gancho, no altera la temperatura de la masa**, mejorando su oxigenación,
- **Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad** en comparación con una amasadora tradicional con brazos de inmersión, horquilla o espiral.

Accesorios/Opcional :

- temporizador mecánico
- ruedas

**MARCA CE
HECHO EN ITALIA**

MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p>FM-BERTA7/M</p> 	<p>Amasadora para masas de baja hidratación con cuba de 10 lt, capacidad de masa de 7 Kg, velocidad 35 rpm, V.230/1, Kw.0.37, Peso 39 Kg, dim.mm.315x480x700h</p>	<p>€ 677,25 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días</p>

