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)	60
potencia (KW)	1,8
peso neto (Kg)	107
peso bruto (Kg)	110
ancho (mm)	495
profundidad (mm)	800
altura (mm)	798

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA ESPIRAL 36 Kg, CON CUENCO 41 LT, Completa con varilla divisora de masa, TRIFÁSICA V. 400/3 - 2 VELOCIDADES,
.

- Ideal para trabajar masas para pizzerías, pastelerías, panaderías y familias.
- La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos.
- Bol **de acero inoxidable , espiral, soporte para pasta y rejilla protectora**
- **construcciones de acero pintadas de blanco**
- **Sistema de transmisión por cadena** y motorreductor en baño de aceite que garantiza robustez en el tiempo y silencio.
- **Equipado con un motor trifásico de 2 velocidades**
- Disponibilidad de motores con frecuencia **60HZ** , certificados UL y **240V** con enchufe inglés.
- **Parada de emergencia** activada mediante rejilla elevadora
- **1 año de garantía** contra defectos mecánicos de fabricación.
-
- **Volumen del tanque 41 lt**
- Capacidad **36 kg**
- Dimensiones del tanque mm. 450x260
- **Potencia 1,25 - 1,8 KW**
- RPM 92/184 - 10/20
- Dimensiones externas mm 495x800x798h

HECHO EN ITALIA
MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-SK40TR/2V	AMASADORA ESPIRAL de 36 kg, con CUENCO de 1 lt. 41 - Trifásico 2 Velocidades, V.400/3, Kw.1,25/1,8, Peso Kg.107, dim.mm.495x800x798h	**€ 1.344,69** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días