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)	2,2
peso neto (Kg)	110,5
peso bruto (Kg)	112
ancho (mm)	495
profundidad (mm)	800
altura (mm)	798

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA ESPIRAL DE 43 Kg CON CUENCO DE 48 LT, TRIFÁSICA 2 VELOCIDADES, :

.

- Ideal para trabajar masas para pizzerías, pastelerías, panaderías,
- La particular forma de la espiral permite obtener una masa perfectamente mezclada en tan solo unos minutos.
- **Bol, espiral, cortador de pasta y rejilla de protección de acero inoxidable,**
- **Estructura de acero pintado en color blanco.**
- **Sistema de transmisión por cadena** y **motorreductor en baño de aceite** que garantiza robustez en el tiempo y silenciosidad,
- **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 48 lt**
- **Capacidad máxima de masa 43 kg**
- Dimensiones del tanque mm. 450x300
- **Potencia 1,5 - 2,2 KW**
- Dimensiones externas mm 495x800x798h

HECHO EN ITALIA

MARCA CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
RSI-SK50TR/2V	AMASADORA ESPIRAL de 43 kg, con CUENCO de 1 lt. 48 - Trifásico 2 Velocidades, V.400/3, Kw.1,5/2,2, Peso Kg.110,5, dim. Bañera mm 450x300, dim.mm.495x800x798h	**€ 1.467,52** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días