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)	1,5
peso neto (Kg)	100
peso bruto (Kg)	113
ancho (mm)	480
profundidad (mm)	800
altura (mm)	710

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA ESPIRAL 38 Kg, incluido kit de ruedas, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina - USADA PARA PRUEBA DEMOSTRACIÓN - ¡¡¡PRECIO DE GANGA!!!

.

- **estructura de acero** recubierta con **pintura blanca antirrayas** ,
- Partes en contacto con los alimentos (**bol** , **espiral** y **varilla para partir masa**) **en acero inoxidable** .
- **Tanque de acero inoxidable de 42 litros,**
- **microinterruptor de seguridad** en la tapa del tanque,
- **Producción horaria: 114 Kg/h** ;
- **Revoluciones en espiral: 90 rpm** ;
- cubierta de policarbonato ahumado,
- Kit de 4 ruedas incluido, 2 con freno.

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM38SN-T	Amasadora de espiral de 38 kg con cuba de 42 litros, incluye kit de 4 ruedas, 2 con freno, V.400/3, kW 1,5, dim.mm.480x800x710h	**€ 820,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT