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

peso neto (Kg)	60
ancho (mm)	675
profundidad (mm)	350
altura (mm)	702

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA ESPIRAL con cabezal fijo y cubeta de 15 litros:

.

- **Estructura de acero** de alto espesor,
- Pintura con polvos epoxi no tóxicos para alimentos.
- **bañera** , **espiral** , **columna de acero inoxidable de alta resistencia** ,
- **capacidad de masa 12 kg,**
- **dimensiones de la bañera mm 317x210** ,
- **temporizador** de serie,
- **ruedas con frenos estándar** ,
- rejilla protectora de acero inoxidable,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite **,**
- **Disponible con motor monofásico y trifásico de 2 velocidades,**
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad conformes a las normas CE.

HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

TCF163-002510

Amasadora de espiral de 12 kg (cuba de 15 kg), monofásica, V 230/1, kW 0,90, dimensiones mm 675x350x702h - Solicitar presupuesto

TCF163-002530 	**Amasadora de espiral de 12 kg (cuba de 15 lt), 2 velocidades, trifásica, V 400/3, kW 0,60/0,80, dimensiones mm 675x350x702h - Solicitar presupuesto**	**€ 0,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
TCF163-002520 	**Mezcladora espiral de 12 kg (cuba de 15 lt), trifásica, V.400/3 - Kw 0,80 - dimensiones 675x350x702h - Solicitar presupuesto**	