



FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	65
ancho (mm)	697
profundidad (mm)	390
altura (mm)	702

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA ESPIRAL con cabezal fijo y cubeta de 20 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 18 kg,**
- **dimensiones de la bañera mm 360x210 ,**
- **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

TCF163-002600

Amasadora de espiral con cabezal fijo y cuba de 20 litros, capacidad de masa de 18 kg, MONOFÁSICA, V 230/1, kW 0,90, dim. mm 697x390x702h - Solicitar presupuesto

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TCF163-002630



Amasadora de espiral con cabezal fijo y cuba de 20 litros, capacidad de masa de 18 kg, 2 VELOCIDADES TRIFÁSICAS, V 400/3, kW 0,60/0,80, dim. mm 697x390x702h - Solicitar presupuesto

€ 0,00

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días