

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)	105
ancho (mm)	818
profundidad (mm)	480
altura (mm)	786

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA ESPIRAL con cabezal fijo y cubeta de 40 litros:

- Estructura de acero de alto espesor,
- Pintura con polvos epoxi no tóxicos para alimentos.
- bañera , espiral , columna de acero inoxidable de alta resistencia ,
- o capacidad de masa 38 kg,
- o dimensiones de la bañera mm 452x260,
- o rejilla protectora de acero inoxidable,
- temporizador de serie,
- ruedas con frenos estándar,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite,
- o Disponible con motor monofásico y trifásico de 2 velocidades,
- $\circ~$ Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad conformes a las normas CE.

HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

TCF163-002810

Amasadora de espiral con cabezal fijo y cuba de 40 litros, capacidad masa 38 kg, MONOFÁSICA, V 230/1, kW 1,50, dim. mm 818x480x786h -Solicitar presupuesto

€ 0,00 VAT excluido Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TCF163-002830



Amasadora de espiral con cabezal fijo y cuba de 40 litros, capacidad masa 38 kg, 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V 400/3, kW 1,50/2,20, dim. mm 818x480x786h - Solicitar presupuesto

€ 0,00 VAT excluido Envio a calcular

Entrega d 4 a 9 días