

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	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,37
peso neto (Kg)	41
peso bruto (Kg)	45
ancho (mm)	240
profundidad (mm)	500
altura (mm)	500

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL, con cuba fija de 7 lt. para 5 Kg de masa máxima por ciclo, producción horaria Kg. 29:

- Estructura de acero de alto espesor;
- o pintura con polvos epoxi no tóxicos para alimentos;
- Rejilla de protección de cuenco , espiral , columna y cuba en acero inoxidable ;
- recipiente de 240 mm de diámetro con varilla para dividir la masa (reduce los tiempos de mezcla);
- temporizador de serie;
- o botón de parada de emergencia;
- 4 ruedas de serie (2 con freno);
- o transmisión con motorreductor en baño de aceite;
- Micro de seguridad en la tapa de la bañera.

Marcado CE Hecho en Italia

CÓDIGO DESCRIPCIÓN PRECIO/ENTREGA

PFD-IBM5 AMASADORA DE ESPIRAL, con cabezal fijo y cuba de 7

€ 564 04