



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-000200	MEZCLADOR con BRAZOS DE BUCEO, con recipiente de acero inoxidable de 40 lt, capacidad de mezcla 23 Kg, versión de 2 velocidades, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA de BRAZOS PROFUNDOS, con CUBO DE ACERO INOXIDABLE de 40 lt, CAPACIDAD MASA 23 Kg, versión 2 VELOCIDADES :

- ideal para **hacer masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazos de inmersión** permite una **excelente oxigenación de las masas** ;
- **brazos amasadores y cuba de acero inoxidable AISI 304** ;
- piezas móviles montadas sobre **rodamientos de bolas** ;
- movimiento de los brazos realizado con engranajes de nylon autolubricantes;
- **capacidad de masa : min.5 Kg / max.23 Kg** (calculado con 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad harina : min.3 Kg / max.15 Kg;**
- **Depósito de 40 lt** , diámetro mm.425x295;
- **2 velocidades** : min.40, max.60 latidos/minuto;
- **potencia motor** : Kw.0,9/1,5;
- **funcionamiento muy silencioso** ;
- **temporizadores en serie** ;
- **cárter de depósito cerrado para evitar que se derrame la harina** , fabricado en plástico transparente de gran robustez;
- **equipado con ruedas** para el manejo y dos pies estabilizadores.

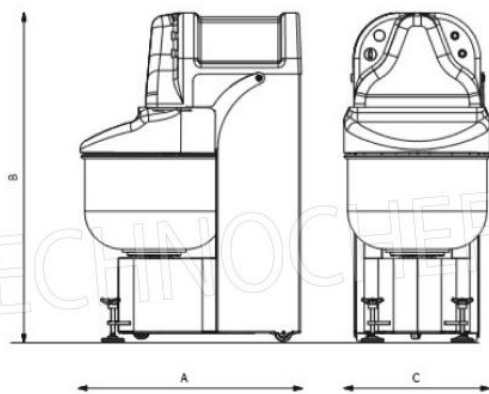
marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	145
ancho (mm)	460

profundidad (mm)	690
altura (mm)	1100



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460