



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



TECHNOCHEF.IT

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-000300	MEZCLADOR con BRAZOS DE BUCEO, con recipiente de acero inoxidable de 40 lt, capacidad de mezcla 23 Kg, versión con velocidad variable, V.230/1, Kw.2,2, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

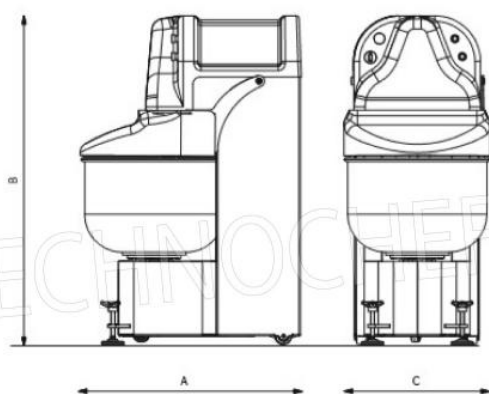
MEZCLADOR CON BRAZOS DE BUCEO, CON CUBO DE ACERO INOXIDABLE DE 40 l, CAPACIDAD DE MEZCLA DE 23 Kg, VELOCIDAD VARIABLE versión:

- 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 cojinetes 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;
- velocidad variable : de 35 a 60 latidos/minuto;
- funcionamiento muy silencioso ;
- temporizadores en serie ;
- carter de tanque cerrado para evitar que la harina se derrame, fabricado en plástico transparente de gran robustez;
- equipado con ruedas para el movimiento y dos pies estabilizadores.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	145
ancho (mm)	460
profundidad (mm)	690



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460