**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

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|---|
| **TCF163-001100** | MEZCLADOR DE BRAZOS PROFUNDOS, con engranajes de hierro fundido en baño de aceite, cuba de acero inoxidable de 80 Lt., capacidad de mezcla de 50 Kg, versión con velocidad variable, V.400/3, 2,2 Kw, Peso 280 Kg, dim.mm.600x770x1350h | |

## DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**MEZCLADOR CON BRAZOS DE BUCEO, CON CUBO DE ACERO INOXIDABLE DE 80 l, CAPACIDAD DE MEZCLA DE 50 Kg, versión con** VELOCIDAD **VARIABLE** :

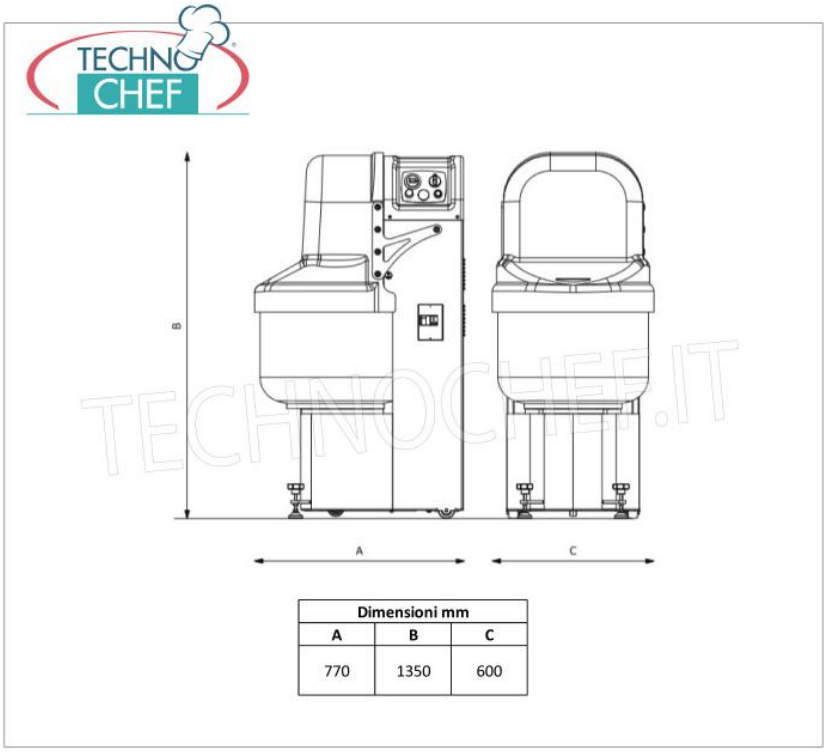
- ideal para hacer **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazos de inmersión** permite **una excelente oxigenación de las masas** ;
- **movimiento de los brazos realizado con engranajes de hierro fundido en baño de aceite** ;
- **caja de engranajes de hierro fundido de gran robustez** y perfectamente estanca, mecanismo extremadamente silencioso;
- **brazos amasadores** de **acero inoxidable AISI 304** ;
- **brazo derecho regulable en altura** para hacer masas de pastelería especiales (p. ej., panettone);
- **capacidad de masa** : min.5 Kg / max.50 Kg (calculado con 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad harina** : min.3 Kg / max.33 Kg;
- **Tanque de acero inoxidable de 80 l** , diámetro mm.550x340;
- **velocidad variable** : de 35 a 60 latidos/minuto;
- **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** | Trifase |
| **Voltios** | V 400/3 |
| **frecuencia (Hz)** | 50 |
| **potencia (KW)** | 2,2 |
| **peso neto (Kg)** | 280 |
| **ancho (mm)** | 600 |

| | |
|---|---|
| **profundidad (mm)** | 770 |
| **altura (mm)** | 1350 |




| Dimensioni mm | | |
|---|---|---|
| **A** | **B** | **C** |
| 770 | 1350 | 600 |