



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



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA con espiral de GANCHO FIJO de 7 Kg para MASA DE BAJA HIDRATACIÓN, 35 revoluciones/minuto del BOL, MONOFÁSICA:

- **máquina ideal para masas poco hidratadas o masas grasas** (como **palitos de pan, taralli, piadinas, focaccias, pizzas en sartén o masas al huevo**);
- estructura recubierta con pintura resistente a los arañazos;
- **tanque, herramienta y tapa parrilla en acero inoxidable AISI 304** ;
- **depósito de 10 litros, diámetro 260x200h mm;**
- capacidad de mezcla por ciclo 7 kg;
- **Gancho en espiral fácilmente extraíble** que facilita la limpieza de la bañera,
- **mediante la innovadora herramienta de gancho , no altera la temperatura de la masa,** mejorando su oxigenación,
- **Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad** en comparación con una batidora tradicional con brazos de émbolo, tenedor o espiral .

Accesorios/Opciones :

- temporizador mecánico
- ruedas

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA	
alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
peso neto (Kg)	39

peso bruto (Kg)	48
ancho (mm)	315
profundidad (mm)	480
altura (mm)	690

MODELOS DISPONIBLES

FM-BERTA7/M



Fimar - Amasadora para masas de baja hidratación con cubeta de 10 Lt., Monofásica, V.230/1

Amasadora de baja hidratación con cubeta de 10 litros, capacidad de masa de 7 Kg, velocidad de 35 rpm, V.230/1, Kw.0.37, Peso 39 Kg, dim.mm.315x480x700h

€ 677,25

VAT excluido

Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

