



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### BATIDORA ESPIRAL con cabezal y bol fijo de 20 litros:

- estructura de acero muy gruesa,
- pintar con polvos epoxi no tóxicos para alimentos,
- cuba , espiral , columna en acero inoxidable de alta resistencia ,
- capacidad de masa 18 kg,
- dimensiones de la bañera 360x210 mm ,
- temporizador de serie,
- ruedas con freno de serie,
- rejilla de protección de acero inoxidable,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite ,
- disponible con motor monofásico y trifásico de 2 velocidades,
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

##### HECHO EN ITALIA

#### FICHA TÉCNICA

|                  |     |
|------------------|-----|
| peso neto (Kg)   | 65  |
| ancho (mm)       | 697 |
| profundidad (mm) | 390 |
| altura (mm)      | 702 |

#### MODELOS DISPONIBLES

##### TCF163-002600



##### MEZCLADOR DE ESPIRAL de 18 Kg (depósito de 20 lt.), MONOFÁSICO, V.230/1

Amasadora de espiral con cabezal y cubeta fija de 20 litros, capacidad masa 18 Kg, V 230/1, kW 0,90, dim. milímetro 697x390x702h

**TCF163-002630**



**BATIDORA ESPIRAL 18 Kg (cuba 20 litros), 2  
VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V.400/3**

Amasadora de espiral con cabezal y bol fijo de 20 litros,  
capacidad de masa 18 kg, 2 velocidades, V 400/3, kW  
0,60/0,80, dim. mm 697x390x702h