

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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
TCF163-000300	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 I, CAPACIDAD DE MEZCLA DE 23 Kg, VELOCIDAD VARIABLE versión:

- o 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 ;
- o brazos amasadores y cuba de acero inoxidable AISI 304;
- o piezas móviles montadas sobre cojinetes de bolas ;
- o movimiento de los brazos realizado con engranajes de nylon autolubricantes;
- o 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;
- o velocidad variable: de 35 a 60 latidos/minuto;
- funcionamiento **muy silencioso**;
- \circ temporizadores en serie ;
- o carter de tanque cerrado para evitar que la harina se derrame, fabricado en plástico transparente de gran robustez;
- $\circ~$ 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	



