

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
TCF163-003200	Amasadora automática en ESPIRAL 60 Kg, profesional para PANADERIA, PASTELERIA y PIZZERIAS, 1 MOTOR ÚNICO para bol y espiral, 2 velocidades, V.380 / 3 + N, Kw 1,5 / 3 - Kg. 325, dim. mm. 620x1070x1230h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADOR AUTOMÁTICO EN ESPIRAL para 60 Kg de Masa (100 lt pozo), 2 VELOCIDADES , 1 MOTOR ÚNICO para ESPIRAL y **DEPÓSITO:**

- o la batidora de espiral automática de la serie SP01 es la máquina ideal para panaderías , pastelerías y pizzerías ;
- Apto para MASA ALTAMENTE HIDRATADA;
- o hecho de acero grueso y con componentes mecánicos altamente confiables y robustos para uso continuo y para hacer masa dura
- o bol, espiral, columna de acero inoxidable de alta resistencia ;
- o rejilla de protección de acero inoxidable;
- o placa de cabeza revestida en acero inoxidable;
- 1 motor simple para espiral y bol de 2 velocidades ;
- Velocidad ESPIRAL: 112/224 minutos;
- Velocidad del TANQUE: 12/24 minutos;
- 2 temporizadores electrónicos para la gestión automática de las velocidades de mezcla;
- o impulso de rotación del tanque ;
- o Transmisión por correa trapezoidal para un silencio máximo;
- o pies de apoyo delanteros ajustables en acero inoxidable;
- ruedas traseras para un fácil manejo;
- o Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

DATOS TÉCNICOS:

- o capacidad masa terminada 60 Kg
- o volumen del tanque lt.100
- o capacidad de harina max 35 Kg
- o motor espiral Kw 1,5 / 3
- o peso Kg 325
- o dimensiones externas 620x1070x1230h

marca CE

Hecho en Italia		
FICHA TÉCNICA		
alimentación eléctrica	Trifase	
Voltios	V 400/3	
frecuencia (Hz)	50	
potencia (KW)	3,00	
peso neto (Kg)	325	
ancho (mm)	620	
profundidad (mm)	1070	
altura (mm)	1230	

