



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 ESPIRAL 12 Kg, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piada:

- estructura de acero recubierta de pintura blanca resistente a los arañazos ,
- partes en contacto con los alimentos (cubeta , espiral y varilla divisora de pasta) en acero inoxidable ,
- Tanque de acero inoxidable de 16 lt,
- microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito,
- Producción horaria 36 Kg/h ;
- Revoluciones espirales: 90 rpm ;
- tapa del depósito en policarbonato ahumado,
- disponible en versión monofásica y trifásica.

Accesorios/Opciones:

- Tapa del tanque en rejilla de acero inoxidable.
- Motor de 2 velocidades.
- Temporizador mecánico.
- Temporizador digital.
- Carro con tapa de acero pintado para soporte batidora.
- Kit de 4 ruedas (2 con freno).

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
frecuencia (Hz)	50
peso neto (Kg)	56
peso bruto (Kg)	66
ancho (mm)	350
profundidad (mm)	650
altura (mm)	600

MODELOS DISPONIBLES

FM12SN-T**Entrega** d 4 a 9 días**MEZCLADOR ESPIRAL 12 Kg, Trifásico, V.400/3**

Amasadora de espiral de 12 kg con cuba de 16 litros,
trifásica, V 400/3, kW 0,75, dim. milímetro
350x650x600h

FM12SN-M**Entrega** d 4 a 9 días**MEZCLADOR ESPIRAL 12 Kg, Monofásico, V.230/1**

Amasadora de espiral de 12 Kg con cuba de 16 litros,
MONOFASICA, V 230/1, kW 0,75, dim. milímetro
350x650x600h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-2VEL****Segunda velocidad opcional**

Opcional 2ª velocidad para mezclador versión trifásica

Entrega d 4 a 9 días