



**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**BATIDORA ESPIRAL 18 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 22 lt,
- microinterruptor de seguridad en la tapa del depósito,
- Producción horaria: 54 Kg/h ;
- Revoluciones espirales: 90 rpm ;
- cubierta de 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**

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase/Trifase
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>peso neto (Kg)</b>	57
<b>peso bruto (Kg)</b>	60
<b>ancho (mm)</b>	390
<b>profundidad (mm)</b>	670
<b>altura (mm)</b>	600

MODELOS DISPONIBLES

FM18SN-T



Entrega d 4 a 9 días

**MEZCLADOR ESPIRAL 18 Kg, Trifásico, V.400/3**  
 Amasadora de espiral de 18 kg con cuba de 22 litros,  
 trifásica, V 400/3, kW 0,75, dim. milímetro  
 390x670x600h

FM18SN-M



Entrega d 4 a 9 días

**MEZCLADOR ESPIRAL 18 Kg, Monofásico, V.230/1**  
 Mezclador de Espiral de 18 Kg con vaso de 22 litros,  
 Monofásico, V 230/1, kW 0,75, dim. milímetro  
 390x670x600h

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-2VEL □	<b>Segunda velocidad opcional</b> Opcional 2ª velocidad para mezclador versión trifásica	Entrega d 4 a 9 días

