



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### **BATIDORA ESPIRAL DE 38 Kg con CABEZAL ELEVADOR y BOL EXTRAÍBLE :**

- Estructura recubierta con pintura resistente a los arañazos ;
- Las partes en contacto con los alimentos como el bol , la espiral y la varilla para partir la masa son de acero inoxidable AISI 304 ;
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque;
- Capacidad de masa 38 kg ,
- Producción horaria 114 Kg/h ;
- Capacidad del tanque 42 lt , Ø 450 x 260h mm;
- Revoluciones en espiral: 90 rpm ;
- Cubierta estándar de policarbonato ahumado;
- Máquina para elaborar diferentes tipos de masas , especialmente indicada para masas blandas como pan , pizza y piadina ;
- Dimensiones mm 800x480x730÷1340h.

##### **Accesorios/Opciones :**

- Motor de 2 velocidades
- Temporizador mecánico
- Temporizador digital
- ahorrador de motor
- Tapa grill en acero inoxidable AISI 304.
- Asas de extracción de ollas
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

|                 |     |
|-----------------|-----|
| peso neto (Kg)  | 114 |
| peso bruto (Kg) | 127 |
| ancho (mm)      | 800 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| profundidad (mm) | 480 |
| altura (mm)      | 730 |

#### MODELOS DISPONIBLES

##### FM-38CNS/T



##### **Fimar - Amasadora de espiral con cabezal elevable y cuba extraíble de 38 kg, trifásica V. 400/3, mod. 38CNS/T**

Amasadora espiral de 38 Kg con cabezal elevable y cubeta extraíble de 42 lt., V.400/3, Kw.1,5, Peso 114 Kg, dimensiones mm.800x480x730h

**Entrega** d 4 a 9 días

##### FM-38CNS/M



##### **Fimar - Amasadora De Espiral Con Cabezal Elevable Y Cuba Extraíble 38 Kg, Monofásica V. 230/1, mod.38CNS/M**

Amasadora espiral de 38 Kg con cabezal elevable y cubeta extraíble de 42 lt., V.230/1, Kw.1,5, Peso 114 Kg, dimensiones mm.800x480x730h

**Entrega** d 4 a 9 días

#### FICHA TÉCNICA

| CÓDIGO/FOTO                                                                                               | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                              | PRECIO/ENTREGA              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>FM-TM</b><br>        | <b>Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO</b><br>Temporizador mecánico para amasadoras de espiral<br>Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN                               | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |
| <b>FM-KITRUOTE</b><br> | <b>Fimar - KIT DE 4 RUEDAS</b><br>Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno, para amasadoras de espiral Mod. 7-12-18- 25-38 SN-CNS-FN                        | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |
| <b>FM-CPV</b><br>      | <b>Fimar - TAPA BAÑERA CON REJILLA DE ACERO INOXIDABLE</b><br>Tapa cuba rallada de acero inoxidable para amasadoras de espiral Mod.12-18-25-38 SN-CNS-FN | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |
| <b>FM-SVM</b><br>      | <b>Fimar - SALVAMOTORE</b><br>Protector de motor, no de 2 velocidades, para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN y Mod.20-30 LN.         | <b>Entrega</b> d 4 a 9 días |

