



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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-50FN	Amasadora de espiral de 50 kg con cabezal elevable y cuba fija de 62 litros - V.400/3, 2,2 kW, peso 209 kg, dimensiones mm.920x530x940h	Entrega d 4 a 9 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### BATIDORA ESPIRAL DE 50 Kg con CABEZAL ELEVADOR y TAZÓN FIJO :

- 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;
- tapa grill de acero inoxidable AISI 304 ;
- Capacidad de masa 50 kg ,
- Producción horaria 150 Kg/h ;
- Capacidad del tanque 62 lt , Ø 500 x 310h mm;
- Revoluciones en espiral: 80 rpm ;
- Máquina para elaborar diferentes tipos de masas , especialmente indicada para masas blandas como pan , pizza y piadina ;
- Dimensiones mm 920x530x940÷1630h.

##### Accesorios/Opciones :

- Motor de 2 velocidades
- Temporizador mecánico
- ahorrador de motor
- Asas de extracción de ollas
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas

MARCA CE  
HECHO EN ITALIA

#### FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica Trifase

<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	2,2
<b>peso neto (Kg)</b>	209
<b>peso bruto (Kg)</b>	230
<b>ancho (mm)</b>	920
<b>profundidad (mm)</b>	530
<b>altura (mm)</b>	940

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-TM</b> 	<b>Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO</b> Temporizador mecánico para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SN-CNS-FN	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>FM-SVM</b> 	<b>Fimar - SALVAMOTORE</b> 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
<b>FM-KITRUOTE-50</b> 	<b>Fimar - KIT DE 4 RUEDAS</b> Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno, para amasadora de espiral Mod.50 SN-CNS-FN	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>FM-2VEL/50SN</b> 	<b>Segunda velocidad opcional</b> Recargo por motor trifásico de 2 velocidades para batidora de espiral Mod. 50 SN-CNS-FN	<b>Entrega</b> d 4 a 9 días