



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 con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 25 Kg.

- estructura de acero muy gruesa ,
- pintar con polvos epoxi blancos no tóxicos para alimentos,
- **cuba, espiral, columna en acero inoxidable de alta resistencia** ,
- rejilla de protección de acero inoxidable,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite,
- **Capacidad del tanque 33 litros** ,
- **Disponible con motor monofásico y trifásico de 2 velocidades** .
- temporizador de serie,
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.
-
- Suministrado
- Kit de 4 ruedas (2 con freno)

marca CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
peso neto (Kg)	115
ancho (mm)	762
profundidad (mm)	430
altura (mm)	786

MODELOS DISPONIBLES

TCF163-002010



Amasadora de espiral de 25 kg con cabezal elevable y vaso extraíble, monofásica V.230/1 -- SOLICITAR PRESUPUESTO

Batidora de espiral de 25 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 33 lt, 1 velocidad, monofásica V 230/1, kW 1,10, peso 115 kg, dim. mm 762x430x786h

Entrega

TCF163-002030



Amasadora de espiral de 25 kg con cabezal elevable y vaso extraíble, 2 velocidades, trifásica, V.400/3+N -- SOLICITAR PRESUPUESTO

Amasadora de espiral de 25 Kg, versión con cabezal elevable y vaso extraíble de 33 litros, versión 2 VELOCIDADES, trifásica V 400/3, kW 1,00/1,40, peso 115 Kg, dim. mm 762x430x786h

Entrega