



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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-000200	BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con vaso de acero inoxidable de 40 lt, capacidad de masa 23 Kg, versión 2 velocidades, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 40 lts, CAPACIDAD DE 23 Kg DE MASA, Versión 2 VELOCIDADES :

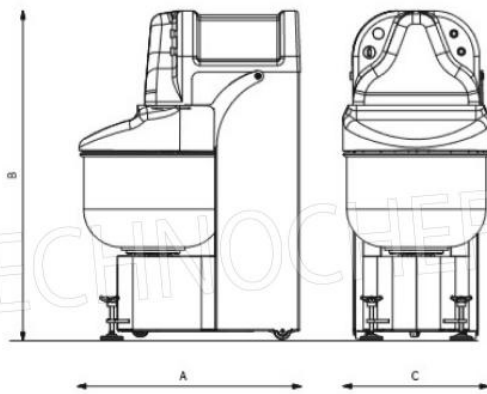
- ideal para **elaborar masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazo sumergible permite una excelente oxigenación de la masa** ;
- **brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable AISI 304** ;
- piezas móviles montadas sobre **rodamientos de bolas** ;
- movimiento de los brazos realizado con engranajes de nailon autolubricantes;
- **capacidad de masa : mín.5 Kg / máx.23 Kg** (calculada con un 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad de harina : mín.3 Kg / máx.15 Kg**;
- **depósito de 40 litros** , diámetro 425x295 mm;
- **2 velocidades** : mín.40, máx.60 pulsaciones/minuto;
- **potencia del motor** : 0,9/1,5 kW;
- **funcionamiento extremadamente silencioso** ;
- **temporizador de serie** ;
- **carcasa del tanque cerrada para evitar fugas de harina** , fabricada en plástico transparente de gran robustez;
- **equipado con ruedas** para su manipulación y Dos pies estabilizadores.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	145

ancho (mm)	460
profundidad (mm)	690
altura (mm)	1100



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460