



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
TCF163-000300	BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con cuba de acero inoxidable de 40 lt, capacidad de masa 23 Kg, versión con velocidad variable, V.230/1, 2,2 Kw, Peso 145 Kg, dim.mm.460x690x1100h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 40 lt, CAPACIDAD DE MASA DE 23 Kg, versión con VELOCIDAD VARIABLE:

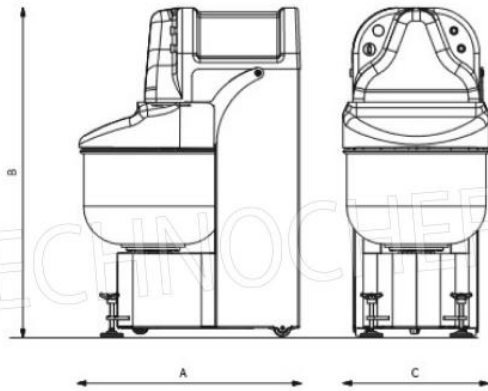
- ideal para elaborar **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías**, el uso del **sistema de brazo sumergible** permite una **excelente oxigenación de la masa**;
- **brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable AISI 304**;
- piezas móviles montadas sobre **rodamientos de bolas**;
- movimiento 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;
- **velocidad variable** : de 35 a 60 pulsaciones/minuto;
- funcionamiento **extremadamente silencioso**;
- **temporizador de serie**;
- **protección del recipiente cerrada** para evitar fugas de harina, de plástico transparente muy resistente;
- **Equipado con ruedas** para su desplazamiento y dos pies estabilizadores.

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	145
ancho (mm)	460

profundidad (mm) 690
altura (mm) 1100



Dimensioni mm		
A	B	C
690	1100	460