



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF163-000500	BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con vaso de acero inoxidable de 65 litros, capacidad de masa 45 Kg, versión 2 velocidades, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 170 Kg, dim.mm.540x790x1200h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE INMERSIÓN, CON BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 65 lt, CAPACIDAD DE 45 Kg DE MASA, Versión 2 VELOCIDADES :

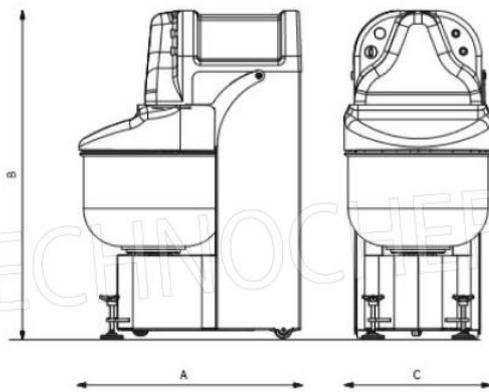
- ideal para elaborar **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías**, el uso del **sistema de brazo sumergible** permite una **excelente oxigenación de la masa** ;
- **brazos amasadores** y **recipiente de acero inoxidable AISI 304** ;
- piezas móviles montadas sobre **rodamientos de bolas** ;
- movimiento de los brazos realizado con engranajes de nailon autolubricantes;
- **capacidad de masa : mín.5 Kg / máx.45 Kg** (calculada con un 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad de harina : min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **depósito de 65 litros**, diámetro 500x340 mm;
- **2 velocidades** : mín.40, máx.60 pulsaciones/minuto;
- **potencia del motor** : 0,9/1,5 kW;
- 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 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)	170

ancho (mm)	540
profundidad (mm)	790
altura (mm)	1200



Dimensioni mm		
A	B	C
790	1200	540