



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
TCF163-000700	BATIDORA DE BRAZOS DE PROFUNDIDAD, con engranajes de fundición en baño de aceite, cuba de acero inoxidable de 70 litros, capacidad de mezclado 40 Kg, versión 2 velocidades, V.400/3, Kw.0,9/1,5, Peso 270 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 70 lt, CAPACIDAD DE 40 Kg DE MASA, Versión 2 VELOCIDADES :

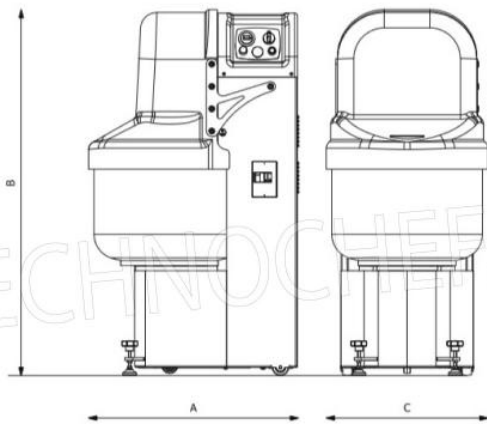
- ideal para elaborar **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazo sumergible** permite una **excelente oxigenación de la masa** ;
- **movimiento de los brazos realizado con engranajes de hierro fundido en baño de aceite** ;
- **caja de cambios de hierro fundido muy robusta** y perfectamente estanca, mecanismo extremadamente silencioso;
- **brazos amasadores** fabricados en **acero inoxidable AISI 304** ;
- **Brazo derecho regulable en altura** para la creación de determinadas masas de repostería (por ejemplo, panettone);
- **capacidad de masa : mín.5 Kg / máx.40 Kg** (calculada con un 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad de harina : min.3 Kg / max.25 Kg** ;
- **Tanque de acero inoxidable de 70 litros** , diámetro 530x320 mm;
- **2 velocidades** : mín.40, máx.60 pulsaciones/minuto;
- **potencia del motor** : 0,9/1,5 kW;
- **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	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5

peso neto (Kg)	270
ancho (mm)	600
profundidad (mm)	770
altura (mm)	1350



Dimensioni mm		
A	B	C
770	1350	600