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
TCF163-001100	BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con engranajes de fundición en baño de aceite, cuba de acero inoxidable de 80 litros, capacidad de mezclado 50 Kg, versión con velocidad variable, V.400/3, 2,2 Kw, Peso 280 Kg, dim.mm.600x770x1350h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 80 lt, CAPACIDAD DE 50 Kg DE MASA, versión con VELOCIDAD VARIABLE :

.

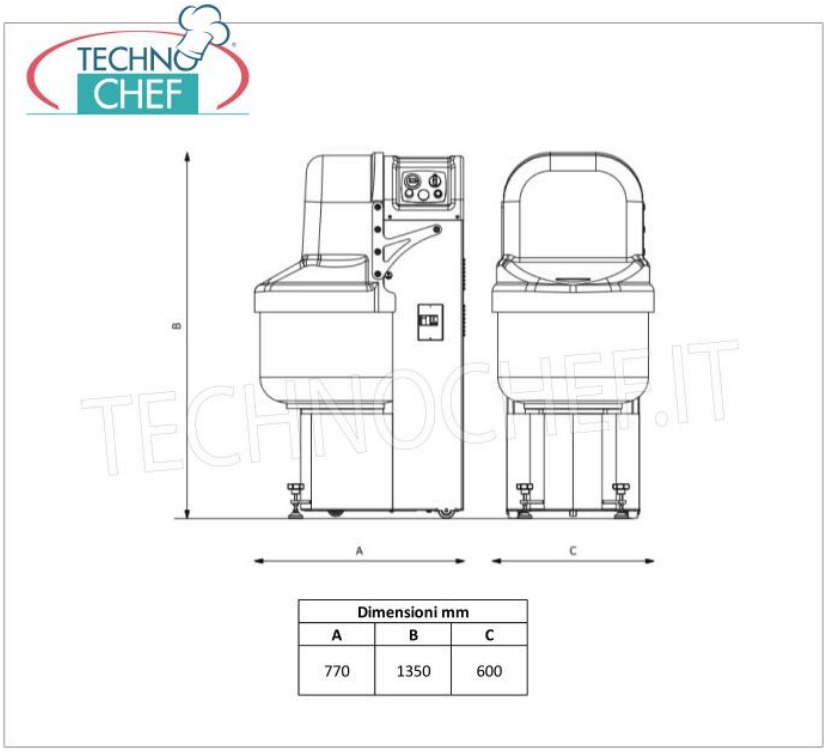
- ideal para elaborar **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazo sumergible** permite una **excelente oxigenación de la masa** ;
- **movimiento de los brazos realizado con engranajes de hierro fundido en baño de aceite** ;
- **caja de cambios de hierro fundido 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.50 Kg (calculada con un 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad de harina** : mín.3 Kg / máx.33 Kg;
- **Tanque de acero inoxidable de 80 litros** , diámetro 550x340 mm;
- **velocidad variable** : de 35 a 60 pulsaciones/minuto;
- **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)	2,2
peso neto (Kg)	280

ancho (mm)	600
profundidad (mm)	770
altura (mm)	1350



Dimensioni mm		
A	**B**	**C**
770	1350	600