



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CÓDIGO        | DESCRIPCIÓN  | PRECIO/ENTREGA |
|---------------|--|----------------|
| TCF163-001200 | BATIDORA DE BRAZOS DE PROFUNDIDAD, con engranajes de fundición en baño de aceite, cuba de acero inoxidable de 92 litros, capacidad de mezclado 60 Kg, versión con velocidad variable, V.400/3, 2,2 Kw, Peso 290 Kg, dim.mm.600x770x1350h |                |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**TECHNOCHEF - BATIDORA DE BRAZOS DE HUNDIMIENTO, con BOL DE ACERO INOXIDABLE DE 92 lt, CAPACIDAD DE MASA DE 60 Kg, versión con VELOCIDAD VARIABLE :**

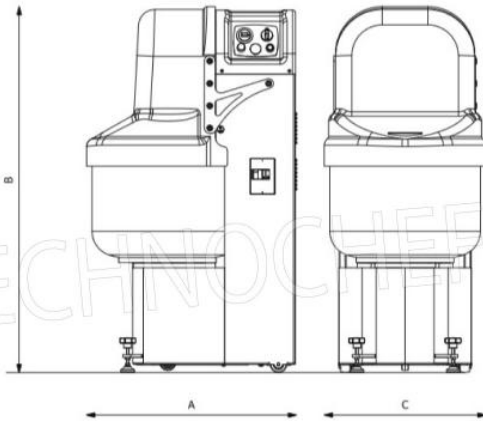
- ideal para elaborar **masas de alta calidad para pizzerías y pastelerías** , el uso del **sistema de brazo sumergible** permite una **excelente oxigenación de la masa** ;
- **movimiento de los brazos realizado con engranajes de hierro fundido en baño de aceite** ;
- **caja de cambios de hierro fundido 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.60 Kg** (calculada con un 55% de hidratación, la capacidad máxima puede variar según los ingredientes);
- **capacidad de harina : min.3 Kg / max.40 Kg** ;
- **Tanque de acero inoxidable de 92 litros** , diámetro 550x390 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

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50      |
| <b>potencia (KW)</b>          | 2,2     |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 290     |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>ancho (mm)</b>       | 600  |
| <b>profundidad (mm)</b> | 770  |
| <b>altura (mm)</b>      | 1350 |



| Dimensioni mm |      |     |
|---------------|------|-----|
| A             | B    | C   |
| 770           | 1350 | 600 |