



**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
<b>TCF163-003900</b>	Batidora ESPIRAL automática de 200 kg, profesional para PANADERÍAS y PIZZERIAS, 2 MOTORES INDEPENDIENTES para cuba y espiral, 2 velocidades para espiral, ROTACIÓN INVERSA para BAÑERA, V.380/3+N, Kw.6,5/11 - Kg. , dim.mm.930x1490x1560h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**BATIDORA ESPIRAL AUTOMÁTICA para 200 Kg de masa (cuba 290 litros) , con CABEZAL y CUENCA FIJOS , 2 VELOCIDADES , 2 MOTORES independientes para ESPIRAL y CUENCA :**

- La amasadora de espiral automática Serie SP es la **máquina ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías** ;
- adecuado para **MASAS ALTAMENTE HIDRATADA** ;
- **fabricados en acero de gran espesor** y con componentes mecánicos de gran fiabilidad y robustez para uso continuo y para la creación de masas duras;
- **cuba, espiral, columna en acero inoxidable de alta resistencia** ;
- **rejilla de protección de acero inoxidable** ;
- placa de cabeza recubierta de acero inoxidable;
- **2 motores independientes para espiral y cuba** ;
- **2 velocidades para ESPIRAL , rpm 114 - 230;**
- **1 velocidad para el TANQUE ; rpm 15;**
- **inversión del sentido de rotación de la cubeta** ;
- **2 temporizadores electrónicos para la gestión automática de las velocidades de mezclado** ;
- **rotación por impulsos del recipiente** ;
- predisposición para volquete sobre banco o divisor;
- **Transmisión por correa trapezoidal** para máximo silencio;
- **pies de apoyo** frontales ajustables de acero inoxidable;
- **ruedas traseras** para facilitar el movimiento;
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

**DATOS TÉCNICOS :**



- **Capacidad de masa terminada máx. 200 Kg.**
- **volumen del tanque 290 litros**
- capacidad máxima de harina 133 Kg
- **motor espiral Kw 6,5/11**
- peso 830 kilos
- dimensiones exteriores 930x1490x1560h

**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>	11,00
<b>peso neto (Kg)</b>	830
<b>ancho (mm)</b>	930
<b>profundidad (mm)</b>	1490
<b>altura (mm)</b>	1560

**FICHA TÉCNICA**

<b>CÓDIGO/FOTO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO/ENTREGA</b>
<p><b>TCF163-005001</b></p> 	<p><b>PANEL DE CONTROL DIGITAL</b> Panel de control digital</p>	
<p><b>TCF163-005002</b></p> 	<p><b>TRANSMISIÓN ESPIRAL con TRANSMISIÓN</b> Transmisión en espiral con retorno (no para código TCF163-003400).</p>	

TCF163-005003



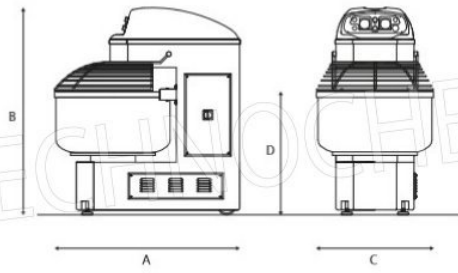
**PANEL DE CONTROL DIGITAL + CONTADOR DE AGUA**

Panel de control digital + contador de agua.



**DIMENSIONI**

DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / DIMENSIONES / ABMESSUNGEN



A	B	C	D
1490	1560	930	910