



**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>TCF163-003100</b>	Batidora ESPIRAL automática de 40 kg, profesional para PANADERÍAS, PASTELERÍA y PIZZERIA, 1 ÚNICO MOTOR para cuba y espiral, 2 velocidades, V.380/3+N, Kw.1,5/3 - Kg. 300 mm. 550x1020x1230h	

**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**BATIDORA ESPIRAL AUTOMÁTICA para 40 Kg de masa (cuba de 80 litros), 2 VELOCIDADES , 1 ÚNICO MOTOR para ESPIRAL y cuba :**

- La amasadora de espiral automática Serie SP01 es la **máquina ideal para panaderías, pastelerías y pizzerías** ;
- Apto para **MASAS ALTAMENTE HIDRATADAS**;
- **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;
- **1 motor único para espiral y cuba con 2 velocidades** ;
- **Velocidad para el ESPIRAL: revoluciones 112 / 224 minutos**;
- **Velocidad para el TANQUE: vueltas 12/24 minutos**;
- **2 temporizadores electrónicos para la gestión automática de las velocidades de mezclado** ;
- **rotación por impulsos del recipiente** ;
- **Transmisión por correa trapezoidal** para máximo silencio;
- **pies de apoyo** delanteros regulables en acero inoxidable;
- **ruedas traseras** para facilitar el movimiento;
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

**DATOS TÉCNICOS :**

- **capacidad de masa terminada 40 kg**
- **volumen del tanque 80 litros**
- Capacidad máxima de harina 25 Kg.
- **motor espiral Kw 1,5/3**
- peso 300 kilos
- dimensiones exteriores 550x1020x1230h

**marca CE**

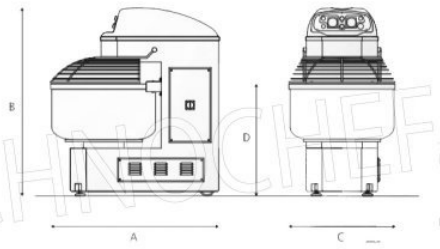
**Hecho en Italia**

**FICHA TÉCNICA**

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	3,00
<b>peso neto (Kg)</b>	300
<b>ancho (mm)</b>	550
<b>profundidad (mm)</b>	1020
<b>altura (mm)</b>	1230

## DIMENSIONI

DIMENSIONS / DIMENSIONS



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte kg	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine kg	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve lit	Motore spirale Spiral motor Moteur de la spirale kW	Dimensioni Dimensions Dimensions mm A B C	Volt Volt Volt	Peso Weight Poids kg
40	25	80	1,5/3	1020/1230/550	400/50/3	300