



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### BATIDORA ESPIRAL con cabezal y vaso fijo de 75 litros:

- **estructura de acero** muy gruesa,
- pintar con polvos epoxi no tóxicos para alimentos,
- **cuba , espiral , columna en acero inoxidable de alta resistencia ,**
- **capacidad de masa 60 kg ,**
- capacidad de harina 40 kg,
- **dimensiones** de la bañera **550x370 mm ,**
- rejilla de protección de acero inoxidable,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite ,
- **temporizador** de serie,
- **ruedas con freno** de serie,
- **disponible con motor de 2 velocidades monofásico o trifásico,**
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

#### HECHO EN ITALIA

#### FICHA TÉCNICA

<b>peso neto (Kg)</b>	250
<b>ancho (mm)</b>	1020
<b>profundidad (mm)</b>	575
<b>altura (mm)</b>	1010

#### MODELOS DISPONIBLES

#### TCF163-003010



#### MEZCLADOR ESPIRAL 60 kg (cuba 75 lt), MONOFÁSICO, V.230/1

Amasadora de espiral con cabezal y cubeta fija de 75 litros, capacidad masa 60 Kg, V 230/1, Kw.2,6, Peso 250 Kg, dim.mm.1020x575x1010h

**TCF163-003030**



**MEZCLADOR DE ESPIRAL 60 Kg (depósito de 75 litros), 2 VELOCIDADES, TRIFÁSICO, V.400/3**

Amasadora de espiral con cabezal y cubeta fija de 75 litros, capacidad masa 60 Kg, 2 velocidades, V 400/3, Kw.2,6 / 3,4, Peso 250 Kg, dim.mm.1020x575x1010h