



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BATIDORA ESPIRAL con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE DE 12 Kg , disponible en versión MONOFÁSICA y TRIFÁSICA :

- **Máquina para elaborar diferentes tipos de masas** , especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina;
- **Estructura recubierta con pintura resistente a los arañazos** ;
- Las partes en contacto con los alimentos como **el bol, la espiral y la varilla para partir masa son de acero inoxidable AISI 304** ;
- Microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque;
- **Cubierta estándar de policarbonato ahumado** ;
- **La tina tiene una capacidad total de 12 kg de masa** para un volumen de **16 litros**, las dimensiones del recipiente son 32 cm de diámetro y 21 cm de altura;
- **Producción horaria: 36 kg/h** ;
- **Revoluciones en espiral** : 90 rpm;
- **La máquina estándar no está equipada con un temporizador** ; previa solicitud, se puede agregar un temporizador mecánico o digital opcional que se instalará en la máquina antes del envío;
- **Disponible en versiones monofásica y trifásica.**

Accesorios/Opciones :

- Temporizador mecánico o digital.
- Juego de ruedas
- Tapa grill en acero inoxidable AISI 304.
- Doble velocidad (sólo para máquinas con alimentación trifásica)

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

potencia (KW)	0,75
peso neto (Kg)	56
peso bruto (Kg)	66
ancho (mm)	632
profundidad (mm)	320
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-12SR/T**Fimar - BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.12SR/T**

Batidora de espiral de 12 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 16 lt, 1 velocidad, V.400/3, kW 0,75, peso 56 kg, dim.mm.632x320x750h

€ 865,90

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-12SR/M**Fimar - BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.12SR/M**

Batidora de espiral de 12 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 16 lt, 1 velocidad, V.230/1, kW 0,75, peso 56 kg, dim.mm.632x320x750h

€ 890,08

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-TM****Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO**

Temporizador mecánico para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL

€ 30,19

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-KITRUOTE**Fimar - KIT DE 4 RUEDAS**

Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno, para amasadoras de espiral Mod. 7-12-18-25-38 SB-SR-SL

€ 35,22

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-CPV**Fimar - TAPA BAÑERA CON REJILLA DE ACERO INOXIDABLE**

Tapa cuba rallada de acero inoxidable para amasadoras de espiral Mod.12-18-25-38 SB-SR-SL

€ 49,82

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-TMD**Fimar - HORARIO DIGITAL**

Temporizador digital, para amasadoras de espiral Mod.12-18-25-38 SB-SR-SL y Mod.15-20-30-40 LN.

€ 54,81

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-SVM

□

Fimar - SALVAMOTORE

Protector de motor, no de 2 velocidades, para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL y Mod.15-20-30-40 LN.

€ 71,56

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-2VEL

□

Fimar - MOTOR con 2 VELOCIDADES

2ª velocidad opcional para mezclador versión trifásica, mod.12-18 SR-SL-SB

€ 88,81

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT