



**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



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**MEZCLADORA ESPIRAL con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE DE 25 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** ;
- **El tanque tiene una capacidad total de 25 kg de masa para un volumen de 32 litros** , las dimensiones del recipiente son 40 cm de diámetro y 26 cm de altura;
- **Producción horaria : 75 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

<b>potencia (KW)</b>	1,5
<b>peso neto (Kg)</b>	96
<b>peso bruto (Kg)</b>	107
<b>ancho (mm)</b>	762
<b>profundidad (mm)</b>	420

MODELOS DISPONIBLES

FM-25SR/T



**Fimar - BATIDORA ESPIRAL 25 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.25SR/T**

Batidora de espiral de 25 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 32 lt, 1 velocidad, V.400/3, kW 1,5, peso 96 kg, dim.mm.762x420x864h

**€ 1.107,77**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-25SR/M



**Fimar - BATIDORA ESPIRAL 25 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.25SR/M**

Batidora de espiral de 25 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 32 lt, 1 velocidad, V.230/1, kW 1,5, peso 96 kg, dim.mm.762x420x864h

**€ 1.136,79**

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-2VEL25-38

□

**Fimar - MOTOR con 2 VELOCIDADES**

Recargo por motor de 2 velocidades, sólo trifásico, para amasadoras de espiral Mod. 25-38 SB-SR-SL

**€ 98,67**

VAT excluido  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT