



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA ESPIRAL con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 38 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 38 kg de masa para un volumen de 42 litros** , las dimensiones del recipiente son 45 cm de diámetro y 26 cm de altura;
- **Producción horaria : 114 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)	1,5
peso neto (Kg)	97
peso bruto (Kg)	112
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	474

MODELOS DISPONIBLES

FM-38SR/T



Fimar - BATIDORA ESPIRAL 38 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.38SR/T

Batidora de espiral de 38 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 42 lt, 1 velocidad, V.400/3, kW 1,5, peso 97 kg, dim.mm.800x474x866h

€ 1.204,52

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-38SR/M



Fimar - BATIDORA ESPIRAL 38 Kg con cabezal elevable y cuba extraíble, mod.38SR/M

Batidora de espiral de 38 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 42 lt, 1 velocidad, V.230/1, kW 1,5, peso 97 kg, dim.mm.800x474x866h

€ 1.233,54

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