



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
FM-50SR	Batidora de espiral de 50 kg con cabezal elevable y vaso extraíble de 62 lt, 1 velocidad, V.400/3, kW 2,2, peso 185 kg, dim.mm.927x520x1074h	<b>€ 2.145,41</b> VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

##### BATIDORA ESPIRAL con CABEZAL ELEVABLE y BOL EXTRAÍBLE de 38 Kg :

- **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;
- **El tanque tiene una capacidad total de 50 kg de masa** para un **volumen de 62 litros** , las dimensiones del recipiente son 50 cm de diámetro y 31 cm de altura;
- **Producción horaria: 150 kg/h** ;
- **Revoluciones en espiral: 80 rpm** ;
- **La máquina estándar no está equipada con un temporizador** ; previa solicitud, se puede agregar un temporizador mecánico opcional que se instalará en la máquina antes del envío;
- Disponible únicamente con **tapa grill de acero inoxidable AISI 304** .

##### Accesorios/Opciones :

- Temporizador mecánico
- Juego de ruedas
- Doble velocidad (sólo para máquinas con alimentación trifásica)

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50

<b>potencia (KW)</b>	2,2
<b>peso neto (Kg)</b>	185
<b>peso bruto (Kg)</b>	200
<b>ancho (mm)</b>	927
<b>profundidad (mm)</b>	520
<b>altura (mm)</b>	1074

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-TM</b> 	<b>Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO</b> Temporizador mecánico para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL	<b>€ 30,19</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>FM-SVM</b> 	<b>Fimar - SALVAMOTORE</b> 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.	<b>€ 71,56</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>FM-KITRUOTE-50</b> 	<b>Fimar - KIT DE 4 RUEDAS</b> Kit de 4 ruedas, 2 de ellas con freno, para amasadora de espiral Mod.50 SB-SR-SL	<b>€ 98,67</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días
<b>FM-2VEL50</b> 	<b>Fimar - MOTOR con 2 VELOCIDADES</b> Recargo por motor trifásico de 2 velocidades para batidora de espiral Mod. 50 SR-SB-SL	<b>€ 161,22</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días