



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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MEZCLADORA ESPIRAL con CABEZAL ELEVABLE y BOL FIJO 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-12SL/T



Fimar - BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cabezal elevable y cuba fija, mod.12SL/T

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

€ 764,45

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-12SL/M



Fimar - BATIDORA ESPIRAL 12 Kg con cabezal elevable y cuba fija, mod.12SL/M

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

€ 788,49

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<p>FM-TM</p>	<p>Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO Temporizador mecánico para amasadoras de espiral Mod.7-12-18-25-38-50 SB-SR-SL</p>	<p>€ 30,19 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FM-KITRUOTE</p>	<p>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</p>	<p>€ 35,22 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FM-CPV</p>	<p>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</p>	<p>€ 49,82 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FM-TMD</p>	<p>Fimar - HORARIO DIGITAL Temporizador digital, para amasadoras de espiral Mod.12-18-25-38 SB-SR-SL y Mod.15-20-30-40 LN.</p>	<p>€ 54,81 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FM-SVM</p>	<p>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.</p>	<p>€ 71,56 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>
<p>FM-2VEL</p>	<p>Fimar - MOTOR con 2 VELOCIDADES 2ª velocidad opcional para mezclador versión trifásica, mod.12-18 SR-SL-SB</p>	<p>€ 88,81 VAT excluido Envío a calcular</p> <p>Entrega d 4 a 9 días</p>