

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA ITO200411413 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

BATIDORA ESPIRAL con CABEZAL FIJO 18 Kg:

- Máquina para elaborar diferentes tipos de masas, especialmente indicada para masas blandas como pan, pizza y piadina;
- Estructura recubierta con pintura resistente a rayones;
- Las partes en contacto con los alimentos como el bol, la espiral y la varilla para partir masa son de acero inoxidable AISI 304;
- o Microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque;
- o Cubierta estándar de policarbonato ahumado;
- El tanque tiene una capacidad total de 18 kg de masa para un volumen de 22 litros , las dimensiones del recipiente son 36 cm de diámetro y 21 cm de altura;
- Producción horaria: 54 kg/h;
- Revoluciones en espiral: 90 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 en versiones monofásica y trifásica .

Accesorios/Opciones:

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

MARCA CE HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA	
0,75	
57	
70	
653	
380	
750	

FM-18SB/T



FIMAR - Amasadora de espiral con cabezal fijo de 18 Kg, trifásica, V.400/3, mod.18SB/T

Batidora de espiral con cabezal fijo 18 kg, vaso 22 lt, V.400/3, kW 0,75, peso 57 kg, dim.mm.653x380x750h € 715,94 VAT excluido

Envìo a calcular Entrega d 4 a 9 días

FM-18SB/M



FIMAR - Amasadora de espiral con cabezal fijo de 18 kg, monofásica, V.230/1, mod.18SB/M

Batidora de espiral con cabezal fijo 18 kg, vaso 22 lt, V.230/1, kW 0,75, peso 57 kg, dim.mm.653x380x750h € 740,12 VAT excluido

Envio 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 Envìo 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 Envìo 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 Envìo 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 Envìo 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 Envìo 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 Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días