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

BATIDORA ESPIRAL 10 Kg, Línea LIGHT, sin varilla para partir masa, adecuada para masas blandas como pan, pizza y piada :

.

- estructura recubierta con pintura resistente a los arañazos,
- **Partes en contacto con los alimentos (cuenco y espiral) en acero inoxidable AISI 304 .**
- **revoluciones en espiral: 80 rpm** ,
- **el tanque tiene una capacidad total de 10 kg de masa** para un **volumen de 15 litros,** las dimensiones del recipiente son 32 cm de diámetro y 21 cm de altura;
- **producción horaria: 30 kg/h** ,
- microinterruptor de seguridad en la tapa del tanque,
- cubierta de policarbonato ahumado,
- **Disponible en versión monofásica y trifásica** .

Accesorios/Opciones :
- Tapa de tina con parrilla de acero inoxidable,
- equipo de 4 ruedas,
- Carro para batidora.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

potencia (KW)	0,55
peso neto (Kg)	56
peso bruto (Kg)	66
ancho (mm)	337
profundidad (mm)	627
altura (mm)	652

MODELOS DISPONIBLES

FM-15LN/T 	**Fimar - MEZCLADORA ESPIRAL 10 Kg, Línea LIGHT, Trifásica, V.400/3, mod.15LN/T** Amasadora de espiral de 10 kg con vaso de 15 litros, línea LIGHT, apta para masas blandas, V.400/3, Kw 0,55, peso 56 kg, dim.mm.337x627x652h	**€ 609,51** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FM-15LN/M 	**Fimar - MEZCLADORA ESPIRAL 10 Kg, Línea LIGHT, Monofásico, V.230/1, mod.15LN/M** Amasadora de espiral de 10 kg con vaso de 15 litros, línea LIGHT, apta para masas blandas, V.230/1, 0,55 kW, peso 56 kg, dim.mm.337x627x652h	**€ 633,70** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-TM20/30LN 	**Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO** Temporizador mecánico para amasadoras de espiral Mod.15-20-30-40 LN	**€ 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-LN_RUOTE 	**Fimar - KIT DE 4 RUEDAS** Kit de 4 ruedas para batidora línea LIGHT LN, altura 130 mm	**€ 35,22** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días
FM-CPV/LN 	**Fimar - TAPA BAÑERA CON REJILLA DE ACERO INOXIDABLE** Tapa de cuba rallada de acero inoxidable para batidoras línea LIGHT LN	**€ 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