



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 con cabezal y vaso fijo de 40 litros:

- **estructura de acero** muy gruesa,
- pintar con polvos epoxi no tóxicos para alimentos,
- **cuba , espiral , columna en acero inoxidable de alta resistencia ,**
- **capacidad de masa 38 kg,**
- **dimensiones de la bañera 452x260 mm ,**
- rejilla de protección de acero inoxidable,
- **temporizador** de serie,
- **ruedas con freno** de serie,
- transmisión con motorreductor en baño de aceite ,
- **disponible con motor monofásico y trifásico de 2 velocidades,**
- Sistema eléctrico y dispositivos de seguridad según normas CE.

HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

peso neto (Kg)	105
ancho (mm)	818
profundidad (mm)	480
altura (mm)	786

MODELOS DISPONIBLES

TCF163-002810



**BATIDORA ESPIRAL 38 Kg (cuba 40 litros),
MONOFÁSICA, V.230/1**

Batidora de espiral con cabezal y vaso fijo de 40 litros,
capacidad de mezcla 38 Kg, V 230/1, kW 1,50, dim. mm
818x480x786h

TCF163-002830



**BATIDORA ESPIRAL 38 Kg (cuba 40 litros), 2
VELOCIDADES, TRIFÁSICA, V.400/3**

Amasadora de espiral con cabezal y bol fijo de 40 litros,
capacidad de masa 38 Kg, 2 velocidades, V 400/3, kW
1,50/2,20, dim. mm 818x480x786h