



TUFFANTI BTR

50|60|80|120|160

impastatrici professionali
a braccia tuffanti
**BTR professional twin
arm mixers**



TUFFANTI BTR 50|60|80|120|160

impastatrici professionali
a braccia tuffanti

BTR professional twin arm mixers

2 anni di garanzia
year warranty
années de garantie
años de garantía

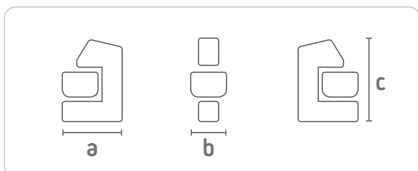


- IT**
- 2 velocità
 - Timers
 - 40/60 battute al minuto
 - Ideale in pasticceria e panificazione
 - Macchina su ruote
 - Trasmissione rinforzata in bagno d'olio

- EN**
- 2 speeds
 - 2 timers
 - 40/60 RPM
 - Specialized on pastry and bakery doughs
 - Mixer on wheels
 - Reinforced oil bath transmission

- FR**
- 2 vitesses automatique
 - 2 minuteries
 - 40/60 tour par minute
 - Spécialisé pour la pâtisserie et la boulangerie
 - Machine sur roues
 - Transmission en bain d'huile

- ES**
- 2 velocidades
 - Temporizadores
 - 40/60 latidos por minuto
 - Ideal en repostería y panadería
 - Máquina sobre ruedas
 - Transmisión reforzada en baño de aceite



Mod.		BT 50	BT 60	BT 80	BT 120	BT 160
Capacità d'impasto Dough capacity	kg	50	60	80	120	160
Capacità farina Flour capability	kg	22	30	45	75	100
Volume vasca - Bowl volume	L	68	80	120	190	245
Dimensioni - Dimensions (AxBxC)	cm	87,3x66x146	88,5x67,5x146	99,5x76,5x166	130x92,5x186	130x92,5x186
Peso - Weight	Kg	400	415	625	735	745
Velocità Speed	nr.	2	2	2	2	2
Battute/min. Bets/min.	speed 1	42	42	42	40	40
	speed 2	62	62	62	60	60
Timer	nr.	2	2	2	2	2
Potenza min. Power min.	Kw	1,1/1,5	1,5/2,2	1,8/3,1	1,84/3,1	2,2/4