Bacalao: 9218120004

Amasadora en espiral con regulador de velocidad, 22 litros, monofásica



Descripción

La amasadora en espiral de Ristoattrezzature.com es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y hogares. La forma especial de la espiral permite obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. La cubeta, la espiral, el eje central y la rejilla de protección son de acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, ya que está fabricado con un motorreductor en baño de aceite. Todas las máquinas incluyen un cortador de masa. Las amasadoras están equipadas con un variador de velocidad.

Dimensiones

Diámetro de la bañera	360 mm
Dimensiones del embalaje	445x760x800 mm
Dimensiones exteriores	385x670x725 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	22 Lt
Capacidad de amasado	17 kg
Capacidad de amasado	56 Kg/h
Peso con embalaje	70 kg
Peso neto	62 kg
Potencia eléctrica	0,75 kW
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	Cortador de pasta