Bacalao: 9218123004

Amasadora en espiral con regulador de velocidad, 32 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	400 mm
Dimensiones del embalaje	495x775x860 mm
Dimensiones exteriores	435x750x810 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad	32 Lt
Capacidad de amasado	25 kg
Capacidad de amasado	88 Kg/h
Peso con embalaje	91 kg
Peso neto	82 kg
Potencia eléctrica	1,1 kW
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	Cortador de pasta