Bacalao: 10594072007

Amasadora de horquilla con cuba fija de 30 litros, trifásica, 2 velocidades



Descripción

Las amasadoras de horquilla permiten obtener masas perfectamente mezcladas y en poco tiempo. Son el utensilio ideal para los profesionales de la pizza, la repostería y la panadería, y están equipadas con una cuba, un eje de transmisión y una horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión con motorreductor en baño de aceite.

Dimensiones

Diámetro de la bañera	500 mm
Dimensiones del embalaje	1070x1070x770 mm
Dimensiones exteriores	525x900x875 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Cantidad de pasta	25 kg
Capacidad	30 Lt
Capacidad de amasado	75 Kg/h
Peso con embalaje	197 kg
Peso neto	165 kg
Potencia secundaria de velocidad	0,75 - 1,10 kW
Tensión	400 V