Bacalao: 6286

Amasadora de horquilla, capacidad de 30 litros, trifásica



Descripción

Amasadora de horquilla que permite obtener masas perfectamente mezcladas en poco tiempo. Herramienta ideal para los profesionales de la pizza, la pastelería y la panadería, las amasadoras de horquilla están equipadas con cuba, eje de transmisión y horquilla de acero inoxidable AISI 304. Sistema de transmisión especialmente silencioso gracias al 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
Capacidad de harina	16 kg
Frecuencia	50/60 Hz
Material	acero inoxidable
Peso con embalaje	197 kg
Peso neto	165 kg
Potencia del motor	1.50 hp
Potencia eléctrica	1,1 kW
Potencia secundaria de velocidad	0,75 - 1,10 kW, 1,10 - 1,50 kW
Tensión	400 V