Bacalao: 6287

Amasadora de horquilla con capacidad de 40 litros, monofásica, 59 × 93 × 87,5 h cm



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	564 mm
Dimensiones del embalaje	1070x1070x770 mm
Dimensiones exteriores	590x930x875 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Cantidad de pasta	35 kg
Capacidad	40 Lt
Capacidad de amasado	105 Kg/h
Capacidad de harina	23 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	1,10 kW
Potencia secundaria de velocidad	0,75 - 1,10 kW, 1,10 - 1,50 kW
Tensión	230 V