Bacalhau: 9218121004

Amasadora em espiral com regulador de velocidade, 41 litros, monofásica



Descrição

A batedeira em espiral da Ristoattrezzature.com é a máquina ideal para pizzarias, padarias e famílias. A forma particular da espiral permite obter massas perfeitamente amalgamadas em poucos minutos. A cuba, a espiral, o eixo central e a grelha de proteção são em aço inoxidável. O sistema de transmissão é particularmente silencioso, uma vez que é constituído por um motorredutor em banho de óleo. Todas as máquinas vêm equipadas com um cortador de massa. As batedeiras estão equipadas com um regulador de velocidade.

Dimensões

Diâmetro da cuba	450 mm
Dimensões da embalagem	550x840x900 mm
Dimensões exteriores	480x820x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	41 Lt
Capacidade de mistura	35 kg
Capacidade de mistura	112 Kg/h
Peso com embalagem	105 kg
Peso líquido	92 kg
Potência elétrica	1,1 kW
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Cortador de massa