Bacalhau: 6286

Amasadora com garfo, capacidade de 30 litros, trifásica



Descrição

Amasadora com garfo que permite obter massas perfeitamente misturadas e em pouco tempo. Instrumento ideal para os profissionais da pizza, da pastelaria e da panificação, as amassadoras com garfo estão equipadas com cuba, eixo de transmissão e garfo em aço inoxidável AISI 304. Sistema de transmissão particularmente silencioso graças à presença do motorredutor em banho de óleo.

Dimensões

Diâmetro da cuba	500 mm
Dimensões da embalagem	1070x1070x770 mm
Dimensões exteriores	525x900x875 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	30 Lt
Capacidade de farinha	16 kg
Capacidade de mistura	75 Kg/h
Frequência	50/60 Hz
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	197 kg
Peso líquido	165 kg
Potência do motor	1.50 hp
Potência elétrica	1,1 kW
Potência secundária de velocidade	0,75 - 1,10 kW, 1,10 - 1,50 kW
Quantidade de massa	25 kg
Tensão	400 V