

Amasadora de 20 litros B20B



Código del Producto:

Referencia: 1201B

-
-

Descripción del Producto:

- Estructura principal recubierta en polvo electrostático
- Los accesorios de mezcla y bowl (caldero) en contacto con los alimentos están fabricados en acero inoxidable
- Motor con interruptor de seguridad
- Amasadora equipada con variador de velocidad mecánico
- Incluye 3 accesorios distintos: batir, mezclar y amasar
- Batidor de varillas para mahonesas, merengues, claras de huevo, cremas blandas, etc.
- Paleta mezcladora para genovesas, cremas, etc.
- Gancho espiral para masas de pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan o pizza, etc.
- Variador de velocidad mecánico
- Capacidad del bowl: 20 Litros
- Cantidad de harina máxima: 5 Kg
- Rpm: 104/187/365

Características:

Peso: 102 Kg

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 1100W

Medida: 470x585x830mm

Medida: 470x585x830mm

Elaborado-Corte-Picado: Amasadoras

Breve descripción del producto:

Fotos del producto:

