

Amasadora espiral 40 litros HTD40B

Fotos del producto:



Descripción del Producto:

- Mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (como pan, bizcocho, etc), claras (tipo soufflé, merengue...) y mezclas (carne).
- Especial para masas duras gracias a sus dos velocidades.
- Cuadro de mandos con temporizador, dos velocidades, botón de inicio y botón de parada de emergencia.
- Capacidad de harina: 16 kg
- Rejilla de protección de acero inoxidable con una ventana para introducir ingredientes.
- Ruedas con dispositivo de bloqueo para un fácil movimiento.
- Bowl extraíble.
- Revoluciones por minuto (R.P.M.) del bowl: 16/11
- Revoluciones por minuto (R.P.M.) del gancho: 156/103
- Motor monofásico también disponible, a consultar.

Breve descripción del producto:

Amasadora con gancho en espiral para todo tipo de masas y piezas de alta calidad

Código del Producto:

Referencia: 1206

Características:

Tensión de Alimentación: 380V (Trifásica)

CE: Si

Potencia CV: 1,5/2,2 Kw

Medida: 1030x595x940mm

Elaborado-Corte-Picado: Amasadoras