

Amasadora semi-rápida

Capacidad máxima de masa lista
60 kilogramos

Consumo trifásico
2,3 kW / h

Dimensiones (alto x ancho x largo)
1150 x 770 x 940

Peso
175 kilogramos

Energía trifásica
3 HP 220 V



Equipo desarrollado para preparar masa diversa para pizzerías, restaurantes, hoteles, ambiente doméstico y similares. Destaca su uso en recetas de pasta con un contenido de humedad inferior al 40%.

Cuenca de acero inoxidable 304.

Palanca para inclinar el tanque.

Engranajes de hierro fundido.

Sistema con dos palas mezcladoras helicoidales.



60 kilogramos



2,3 kW / h



1150 x 770 x 940



175 kilogramos



3 HP

Imágenes ilustrativas, pueden variar respecto al modelo