

Amasadora de espiral

Capacidad máxima de masa lista
15 kilogramos

Capacidad de masa mínima lista
2,5 kilogramos

Consumo bifásico
1,8 kWh

Dimensiones (ancho x largo x alto)
400x810x800mm

Motor
1,5 HP 220 V

Peso
87 kg

Energía bifásica
1.1kw

Cantidad máxima de harina
9 kilogramos

Cantidad mínima de harina
1,5 kg

Rotaciones por minuto
120/241



Equipo desarrollado para preparar todo tipo de masas en panaderías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intensos. Mayor apertura de la rejilla que facilita su manipulación. Engranajes en acero SAE 1020. Cadenas tipo ASA en acero templado. Ejes rectificadas y templados. Tina de acero inoxidable 304, sin soldaduras. Equipo más robusto de su categoría. Bifásico 220V. 2 velocidades.



RPM



15 kilogramos 2,5 kilogramos 120/241

1,8 kWh

800x400x810mm

1,5 HP

87 kg

1.1kw

9 kilogramos

1,5 kg

Imágenes ilustrativas, puede variar respecto al modelo