

AMASADORA DE ESPIRAL 18FN

SKU: 18FN



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/0,55 kW (1/0,75 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50Hz – 230-400V/3/50Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>54 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>18</u>
Medida cuba (L)	<u>22 L. (ø 360 x 210(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>670 x 390 x 620÷1090 (h) mm* – Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm – Macchina e imballo con timer</u>
Peso neto (kg)	<u>68</u>
Peso bruto (Kg)	<u>76</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>700 x 460 x 770(h) mm* + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm.</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.250</u>

Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol fija. Máquina para realizar diferentes tipos de masas, se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas. Estructura recubierta con pintura anti-arañazos - partes en contacto con los alimentos (bol, espiral y barra para romper la masa) de acero inoxidable AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como la tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

