

AMASADORA DE ESPIRAL EVO 25SB

SKU: 25SB



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>75 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>25</u>
Medida cuba (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>769 x 420 x 864/1123(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>92</u>
Peso bruto (Kg)	<u>103</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.490</u>

Amasadora de espiral con cabeza 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 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol - tapa de policarbonato fumé de serie. Se pueden pedir unos extras o accesorios como tapa con red de acero inoxidable AISI 304.

