

AMASADORA DE ESPIRAL 38CNS

SKU: 38CNS



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/3/50Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>114 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>38</u>
Medida cuba (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>90 rpm 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u> <u>800 x 480 x 730÷1340(h) mm* – Con timer</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm – Macchina e imballo con timer</u>
Peso neto (kg)	<u>114</u>
Peso bruto (Kg)	<u>127</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 890(h) mm – + Con timer digitale altezza macchina e imballo +120 mm., +120 mm Machine and packing height with digital timer.</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.420</u>

Amasadora de espiral con cabeza retráctil y bol extraíble. 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.



