

AMASADORA DE ESPIRAL 50FN

SKU: 50FN



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>2,2 kW (3 HP) 3,5/2,5 kW (4,7/3,3 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentación	<u>230-400V/3/50Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>150 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>50</u>
Medida cuba (L)	<u>62 L (ø 500 x 310(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>80 rpm 80 – 160 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>920 x 530 x 940÷1630(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>209</u>
Peso bruto (Kg)	<u>230</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>1050 x 600 x 1090(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.690</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. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.



