

## AMASADORA DE ESPIRAL EVO 50SL

SKU: 50SL



### 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/3N/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>941 x 520 x 1074/1393(h) mm</u>                                  |
| Peso neto (kg)                       | <u>172</u>                                                          |
| Peso bruto (Kg)                      | <u>193</u>                                                          |
| Medidas del embalaje (a x p x h -mm) | <u>1055 x 600 x 1276(h) mm</u>                                      |
| Volumen de embalaje (m3)             | <u>0.803</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 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.



