

## AMASADORA DE ESPIRAL 7SB

SKU: 7SB



### ADDITIONAL INFORMATION

<b>Potencia Kw</b>	<u>0,37 kW (0,5 HP)</u>
<b>Alimentación</b>	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
<b>Producción horaria (Kg/h)</b>	<u>21 Kg/h</u>
<b>Impasto per ciclo (Kg)</b>	<u>7 kg</u>
<b>Medida cuba (L)</b>	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
<b>Velocidad (rpm)</b>	<u>90 rpm</u>
<b>Medidas máquina ( a x p x h -mm)</b>	<u>545 x 280 x 620÷844(h) mm</u>
<b>Peso neto (kg)</b>	<u>40</u>
<b>Peso bruto (Kg)</b>	<u>49</u>
<b>Medidas del embalaje ( a x p x h -mm)</b>	<u>700 x 460 x 890(h) mm</u>
<b>Volumen de embalaje (m3)</b>	<u>0.290</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.

Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.



