

## AMASADORA DE ESPIRAL 7SN

SKU: 7SN



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Potencia Kw                          | <u>0,37 kW (0,5 HP)</u>               |
| Alimentación                         | <u>230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz</u> |
| Producción horaria (Kg/h)            | <u>21 Kg/h</u>                        |
| Impasto per ciclo (Kg)               | <u>7</u>                              |
| Medida cuba (L)                      | <u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>      |
| Velocidad (rpm)                      | <u>90 rpm</u>                         |
| Medidas máquina (a x p x h -mm)      | <u>560 x 280 x 570÷800(h) mm</u>      |
| Peso neto (kg)                       | <u>39</u>                             |
| Peso bruto (Kg)                      | <u>50</u>                             |
| Medidas del embalaje (a x p x h -mm) | <u>700 x 460 x 770(h) mm</u>          |
| Volumen de embalaje (m3)             | <u>0.250</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 AISI 304 - microinterruptor de seguridad en la tapa del bol. Solamente con tapa con red de acero inoxidable AISI 304.



