

BERTA®35 AMASADORA

SKU: BERTA35

**ADDITIONAL INFORMATION**

Potencia Kw	<u>0,75 kW (3 PH) 0,75/1,1 kW 2nd speed (optional)</u>
Alimentación	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
Velocidad (rpm)	<u>23 rpm – 23-46 rpm 2nd speed (optional)</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>35</u>
Medida cuba (L)	<u>42 L. (ø 450 x 260(h) mm)</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>520 x 675 x 805(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>68,5</u>
Peso bruto (Kg)	<u>79</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>550 x 850 x 1060(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.495</u>

Máquina ideal para pizza, pan, palitos de pan, focaccia, piade y todos los productos con levadura. Berta utiliza el innovador sistema de herramientas de gancho que reproduce el movimiento de la mano trabajando sin alterar la temperatura de la masa, mejorando su oxigenación y digestibilidad. El tiempo de trabajo de la masa se reduce a la mitad en comparación con una amasadora tradicional con brazos, horquilla o espiral. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304.

Opcional: 2ª velocidad sólo en modelos trifásicos, temporizador mecánico y ruedas.



