

BERTA®7 AMASADORA

SKU: BERTA7



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>0,37 kW (1 PH) 0,55 / 0,37 kW (only 3 PH) 2nd speed</u>
Alimentación	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50 Hz</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>7</u>
Medida cuba (L)	<u>10 L. (ø 260 x 200(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>35 rpm 35 -70 rpm – 2nd speed</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>315 x 480 x 700(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>39</u>
Peso bruto (Kg)	<u>47,5</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>460 x 700 x 860(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.276</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. "Berta" es la única amasadora patentada por Fimar. Estructura recubierta de pintura antiarañazos - bol, útil y tapa en acero inoxidable AISI 304. En el modelo BERTA 7, la segunda velocidad es estándar en el modelo trifásico.

Opcional: temporizador mecánico y ruedas.



