

AMASADORA DE ESPIRAL CLASSIC 25FN0

SKU: 25FN0



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>1,5 kW (2 HP) 1,5/1,1 kW (2/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50Hz -230-400V/3N/50Hz</u>
Producción horaria (Kg/h)	<u>75 Kg/h</u>
Impasto per ciclo (Kg)	<u>25</u>
Medida cuba (L)	<u>32 L. (ø 400 x 260(h) mm)</u>
Velocidad (rpm)	<u>90 rpm – 90 – 180 rpm – 2nd speed (optional)</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>769 x 420 x 752÷1123(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>97</u>
Peso bruto (Kg)	<u>108</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>850 x 550 x 1055(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.490</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 antiarañazos - 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.
 Tapa de policarbonato ahumado de serie excepto mod. 50FN0 disponible sólo con tapa con rejilla de acero inoxidable AISI 304.
 Varias opciones bajo pedido.

