



Descripción:

- Amasadora para 15kg de masa en 8 minutos.
- Para todo tipo de masas de panadería.
- Patas de Goma con nivelación de altura.
- Cubierta con orificio central para liberación de gases y para integrar líquidos durante el proceso.
- Cubierta con seguros que contribuye a la seguridad del usuario.
- Sistema de hélice asistido por 4 ganchos para facilitar la preparación de la masa.
- Equipo potente nueva generación de amasadoras.

Especificaciones técnicas:

- Estructura Acero SAE1010/1020.
- Tazón y Cubierta superior en Acero Inoxidable.
- Batidor en Hierro Fundido Estañado.
- Pintura electrostática.
- Motor 2HP.
- 660mm frente, 440mm fondo, 660mm alto.
- 110v/1F/60Hz, 1.47kW/hr.