

AMASADORA ESPIRAL 42 LITROS CUBA Y CABEZAL EXTRAÍBLE CON 2 VELOCIDADES TREVISO IMR42 2V (400V)

3.012,00€ El precio original era: 3.012,00€. 2.108,40€ El precio actual es: 2.108,40€. + IVA



Amasadora recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son

imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL PROFESIONAL IMR42 2V:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.
- Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

Datos Técnicos

- Capacidad Caldero: 42 litros
- Velocidades: 2
- Tensión: 400 V
- Potencia: 1500 W
- Dimensiones Bol: 450x260 (ØxH) mm
- Dimensiones: 490x860x730 (AxFxH) mm

SKU: IMR42 2V

Categories: Amasadoras y Batidoras