

AMASADORA ESPIRAL 22 LITROS CUBA Y CABEZAL FIJO CON 2 VELOCIDADES TREVISO IM22 2V (400V)

1.774,00€ El precio original era: **1.774,00€**. **1.241,80€** El precio actual es: **1.241,80€.** + IVA



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 IM22 2V:

- Especialmente recomendada 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 en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.
- Equipos disponible en trifásico 400V bajo pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL PROFESIONAL IM22 2V:

- Capacidad Caldero (L): 22 litros
- Capacidad masa(Kg): 18 kg
- Velocidades: 2
- Tensión (V): 400V
- Potencia (W): 900W
- Dimensiones Bol: 350x200 (ØxH) mm
- Dimensiones (AxFxH): 400x690x630 mm

SKU: IM22 2V

Categories: Amasadoras y Batidoras