

AMASADORA ESPIRAL 30 LITROS 1,5KW HS-30

~~1.446,00€~~ El precio original era: 1.446,00€. 1.012,20€ El precio actual es: 1.012,20€. + IVA



Amasadora espiral profesional compuesta de materiales de calidad, alto rendimiento y gran eficiencia para la preparación de grandes masas tales como pizza o pan.

AMASADORA HS-30:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son indispensables 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.
- Provista de rejillas de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos

de seguridad.

- Chasis construido con chapa entre 5 y 8 mm de grosor.
- 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 24 V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba y cabezal fijo.

CARACTERÍSTICAS AMASADORA HS-30

- Capacidad del caldero (L): 35
- Capacidad harina (kg): 12
- Velocidad gancho (rpm): 150/200
- Velocidad bol (rpm): 15/20
- Voltaje: 220 V
- Potencia (Kw): 1.50
- Peso: 100 kg
- Dimensiones (AxFXH) mm: 435x750x900

SKU: HS-30

Categories: Amasadoras y Batidoras