

AMASADORA ESPIRAL 60 LITROS 3 KW HS-60

~~2.232,00€~~ El precio original era: ~~2.232,00€~~. 1.562,40€ El precio actual es: 1.562,40€. + 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.

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.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Chasis construido con chapa entre 5 y 8mm 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 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba y cabezal fijo.

Datos Técnicos

- Capacidad Caldero: 64 litros
- Velocidad Gancho: 150/200 (rpm)
- Velocidad Bol: 15/20 (rpm)
- Tensión: 230 V
- Potencia: 3,00 (kW)
- Peso: 130 kg
- Dimensiones: 510x850x970 (AxFxH) mm

SKU: HS-60

Categories: Amasadoras y Batidoras