Equipamientos Gastronómicos

AMASADORA INDUSTRIAL ESPAÑOLA SM-33





CARACTERISTICAS

- Potencia: 1100 watts
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/39/CEE, 89/336/CEE
- Amasadora Industrial para grandes producciones y Uso Continuo
- Amasadora de gancho espiral especialmente indicada para masas Duras y blandas (pizza, pan, ...).
- Estructura revestida con esmalte antiarañazo muy fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con los alimentos están realizadas enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la masa).
- Cabezal fijo.
- Alto: 740mm
- Ancho: 430mm
- Fondo: 740mm
- Peso: 95Kg
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Temporizador de serie.
- Produccion: 25Kg
- Capacidad: 17 Kg de Harina Procedencia: ESPAÑA
- Voltaje: 220 volts 50Hz
- 1 Velocidad











