

REVOLVEDORA R-50**CARACTERISTICAS**

- Alto: 1140 mm
- Ancho: 1080 mm
- Fondo: 645 mm
- Estructura: Acero
- Motor: 2 ó 3 Hp
- Voltaje: 220 ó 380 volts
- Procedencia: NACIONAL
- Especialmente diseñada para masas duras(Hallullas, dobladitas, masas para empanadas, etc).
- Todas las piezas que están en contacto con la masa tales como : el tacho, tapa, eje, y paletas se han fabricado de acero inoxidable.
- Eje montado sobre descansos con rodamientos sellados.
- Accionamiento del eje por transmisión de cadenas y correas.
- Interruptor de funcionamiento: encendido y apagado de la maquina.
- Interruptor de freno de seguridad: se encuentra a un costado del tacho y se acciona la abrir la tapa, haciendo que se detenga el funcionamiento de la maquina en forma

inmediata.

- La fabricación de esta máquina esta hecha con piezas que resisten un trabajo pesado y continuo, ideal para panaderías.
- Base, frente y costados en acero pintado.
- La maquina solo funciona con la tapa cerrada.
- Para incorporar los ingredientes a la masa, la tapa se ha diseñado con una ventana que lleva pequeñas rejillas que facilita la aplicación y evitando abrir esta.
- Revolvedora para masas Duras y Blandas
- Capacidad: 50 Kg (tacho)