REVOLVEDORA DE MASAS R-50



CARACTERISTICAS

- Estructura: Acero
- Revolvedora para masas Duras y Blandas
- Especialmente diseñada para masas duras(Hallullas, dobladitas, masas para empanadas, etc).
- 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.
- Voltaje: 220 ó 380 volts
- Capacidad: 50 Kg
- Procedencia: NACIONAL
- Motor: 2 Hp
- 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.
- Ancho: 890 mm
- Fondo: 750 mm
- Alto: 750 mm