

AMASADORA INDUSTRIAL ESPAÑOLA SME-40**CARACTERISTICAS**

- Temporizador de serie.
- Estructura revestida con esmalte antiarañazo muy fácil de limpiar.
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/39/CEE, 89/336/CEE y 73/23/CEE.
- Potencia: 1500 / 2200 watts
- Alto: 740mm
- Ancho: 500mm
- Fondo: 830mm
- Peso: 130Kg
- Amasadora Industrial para grandes producciones y Uso Continuo
- Las partes en contacto con los alimentos están realizadas enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la masa).
- Produccion: 38Kg
- Capacidad: 25Kg de Harina
- Procedencia: ESPAÑA
- Rejilla de protección de acero inoxidable.
- Voltaje: 380volts 50Hz
- Amasadora de gancho espiral especialmente indicada para masas Duras y blandas (pizza, pan, ...).
- 2 velocidades.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.