

Amasadora 38kg/42L AS



► Capacidad de producción: 38 kg / 42 litros



► Con cabezal giratorio y cubeta desmontable



► Reconocimiento de la cubeta mediante sensor

Descripción

Capacidad de 38 kg de masa, cubeta de 42 litros con cabezal giratorio, detección de cubeta por sensor y cubeta extraíble: esta máquina espiraliza masa de pizza y pan en Funcionamiento continuo. Lista para enchufar, 1,5 kW. Para panaderías y pizzerías que procesan diariamente grandes cantidades de masa de forma eficiente.

Características

• Color:	Blanco
• Material cuenco(s):	Acero inoxidable
• Material gancho amasador:	Acero inoxidable
• Volumen del bol:	42 litro(s)
• Cantidad máxima de masa:	38 kg
• Regulación de velocidad:	1 nivel
• Tazón para mezclar extraíble:	Sí
• Cabezal giratorio:	Sí
• Indicador digital:	No
• Interruptor de seguridad:	No
• Protección del motor:	No
• Temporizador:	No
• Interruptor de encendido/apagado:	Sí
• Características:	Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan) Con cabezal giratorio y cubeta desmontable Reconocimiento de la cubeta mediante sensor
• Potencia nominal:	1.5 kW 230 V 50 Hz

► Continúa en la siguiente página



Amasadora 38kg/42L AS

- Conexión del aparato: Listo para conectar
- Material: Recubierto
Resistente al rayado
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 480 x prof. 800 x al. 730 mm
- Peso: 115 kg

