

Amasadoras Amasadora eje en Espiral 25 litros, 1 velocidad

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



291251 (ZSP20)

Amasadora en espiral de 25
lt, 1 velocidad

Descripción

Artículo No.

Amasadora ideal para pizzerías, panaderías y reposterías. Brazo mezclador de acero inoxidable sincronizado con la rotación del bol (bol motorizado no extraíble).

Cuerpo en acero pintado, bol de 25 litros de capacidad y brazo amasador en espiral de acero inoxidable. Pantalla transparente protectora permite añadir ingredientes sin parar la máquina. Equipado con un panel de control de bajo voltaje con botones y dispositivo de seguridad para parar la máquina cuando la pantalla protectora se abre. 1 velocidad= 126 rpm - brazo espiral, 11 rpm - bol.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Amasadora espiral con cuba motorizada (no extraíble)
- Pantalla protectora trasparente para evitar salpicaduras de harina durante el amasado lento.
- Dispositivo de seguridad que para la máquina cuando la pantalla de protección se abre.
- Panel a baja tensión con botones pulsantes.
- Capacidad: 20 kg de masa.

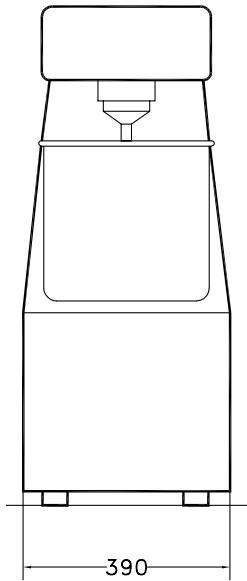
Construcción

- Construido en acero pintado.
- Herramienta espiral y cuba en acero inoxidable.
- 1 velocidad.
- Cuba de 25 litros con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
- Potencia: 750 watts.

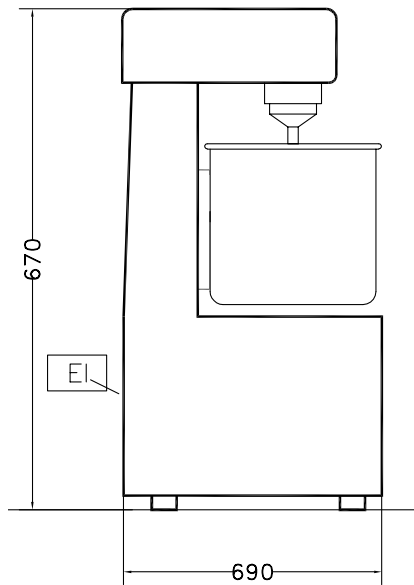
accesorios opcionales

- Kit de ruedas con frenos para amasadoras en espiral 12-49lt PNC 650042

Alzado

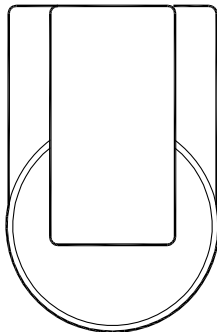


Lateral



EI = Conexión eléctrica

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

291251 (ZSP20)

400 V/3N ph/50 Hz

Total watos

0.75 kW

Info

Capacidad

20 kg

Bowl capacity:

25 lt

Dimensiones externas, ancho

390 mm

Dimensiones externas, alto

670 mm

Dimensiones externas, fondo

690 mm

Peso del paquete

80 kg