



AMASADORA ESPIRAL 20 LTS. 8 KG. 2 VELOCIDADES ITA

CODIGO: 2843

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, marraquetas, hallullas, etc.
- Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades y TIMER incluido
- Sistema velocidad reversa para facilitar la extracción de masa
- De fácil operación y mantención.
- Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.
- Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria.

Categorías: Amasadoras Industriales, OFERTAS DEL MES

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, marraquetas, hallullas, etc.
- Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades y TIMER incluido
- Sistema velocidad reversa para facilitar la extracción de masa
- De fácil operación y mantención.
- Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.
- Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: SH20
Volumen bowl: 20L
Potencia: 1.1kW
Voltaje: 220V/50HZ
Capacidad: 8kg.
Medidas: 700x500x770mm.

GALERÍA DE IMÁGENES



