



AMASADORA ESPIRAL 20 LTS. (8 KG.) ECOBECK

CODIGO: 1685

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, Marraquetas, Hallullas, Etc.
- Estructura de Fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio. Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades Y TIMER incluido
- 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

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, Marraquetas, Hallullas, Etc.
- Estructura de Fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio. Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades Y TIMER incluido
- 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: RAE-20
Capacidad: 20Lts./8Kg.
Velocidad: 1
Motor: 1 HP
Peso: 100 Kg
Medidas: 72.5x44x85 cm.