



AMASADORA ESPIRAL 30 LTS. 12 KG. 2 VELOCIDADES ITA

CODIGO: 1721

- 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
- 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
- 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: SH30
Volumen bowl: 30L
Potencia: 1.5kW
Voltaje: 220V/50HZ
Capacidad: 12kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



