



AMASADORA ESPIRAL 60 LTS. 2 VELOCIDADES 25 KG. ITA

CODIGO: 7240

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme y profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas
- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

---

Categorías: Amasadoras Industriales

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme y profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas



- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Voltaje: 220v/50hz
Potencia: 1500hz
Medidas: 700x500x770mm
Peso: 77kg
Velocidad:250 r/min