



AMASADORA INDUSTRIAL 8KG. 20LTS. ECOBECK

CODIGO: 546

- 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
- 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

- 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
- 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

Capacidad: 20Lts./8Kg.
Velocidad: 2
Motor: 1 HP
Peso: 128 Kg
Medidas: 72.5x44x86 mm