

Amasadoras Amasadora eje en Espiral 10 litros, 2 velocidades

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



601256 (PSF50)

Amasadora 50 lt, 10 lt de capacidad líquida,
2 velocidades y cuba. Temporizador.

Descripción

Artículo No. _____

Características generales:

- Cuba en acero inoxidable.
- Herramienta cilíndrica espiral de acero inoxidable equipada con un sistema para prevenir que la masa se levante.
- Dispositivo de seguridad, se apaga el motor cuando se abre la cubierta.
- El panel de control está en la posición frontal.
- Temporizador.
- Protección IP55.

Características técnicas

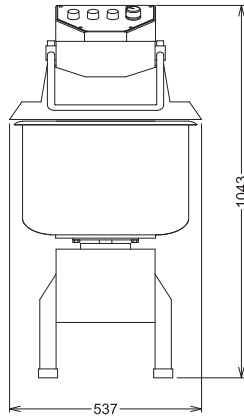
- Capacidad de cuba 50 litros, para amasar panes especiales, repostería estilo vienés y pizzas.
- Apta para instalación sin soporte.
- Pantalla protectora transparente para evitar salpicaduras de harina en la zona de trabajo durante el amasado lento.
- Cuba situada sobre frente de la máquina para facilitar la extracción de la masa.
- Parte inferior del recipiente elevado en el centro para mantener la masa alrededor de la zona de amasado.
- Panel de control con interruptor de encendido/apagado y temporizador.
- Dispositivo de seguridad que detiene la máquina cuando se abre la tapa.
- Capacidad máxima 10 litros (líquido), para 26 kg de masa por ciclo, según el grado de hidratación.

Construcción

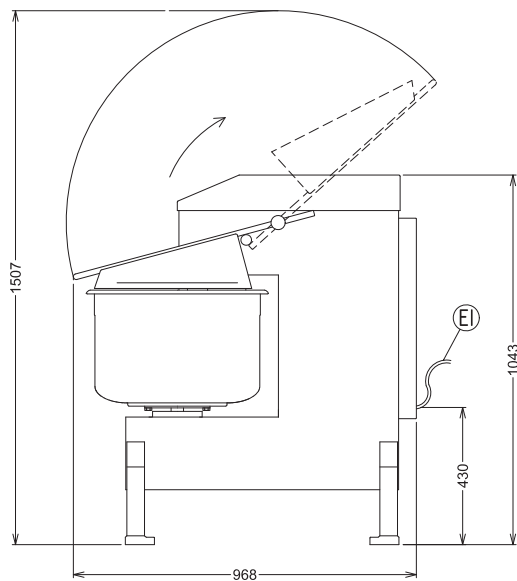
- Capacidad líquida: 10 litros
- Protección IP55.
- Cuba y herramienta espiral en acero inoxidable con sistema en espiral que evita que la masa se despegue durante la elaboración.
- 2 velocidades de amasado (100 y 200 rpm) para un proceso de amasado más rápido.

Aprobación: _____

Alzado

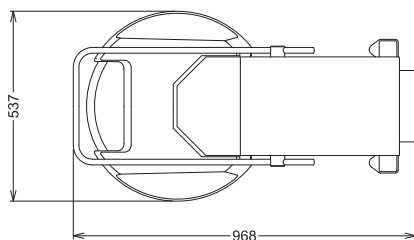


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-440 V/3 ph/50/60 Hz
Total watos	2 kW

Info

Bowl capacity:	50 lt
Dimensiones externas, ancho	537 mm
Dimensiones externas, fondo	968 mm
Dimensiones externas, alto	1043 mm
Peso del paquete	179 kg