



Amasadoras Amasadora eje en Espiral 25 litros, 1 velocidad

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

Características técnicas

- Amasadora en espiral con cuba motorizada (no extraíble).
- Pantalla protectora transparente para evitar salpicaduras de harina en la zona de trabajo durante el amasado lento.
- Dispositivo de seguridad que detiene la máquina cuando se abre la rejilla.
- Panel de control a baja tensión con botones.
- Capacidad de trabajo: 20 kg de masa.

Construcción

- Fabricación en acero pintado.
- Batidora en espiral y cuba en acero inoxidable.
- Velocidad única.
- Cuba de 25 litros con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
- Potencia: 750 vatios.

accesorios opcionales

- Kit de ruedas con frenos para PNC 650042 amasadoras en espiral 12-49lt

291251 (ZSP20)

Amasadora en espiral de 25 lt, 1 velocidad

Descripción

Artículo No. _____

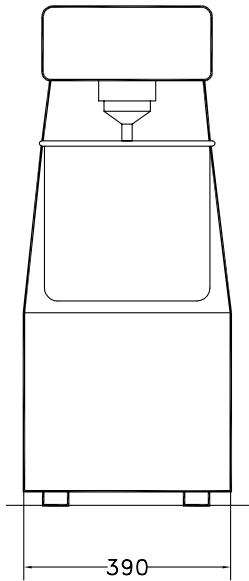
Amasadora ideal para pizzerías, panaderías y reposterías. Brazo mezclador de acero inoxidable sincronizado con la rotación del bol (bol motorizado no extraíble).

Cuerpo en acero pintado, bol de 25 litros de capacidad y brazo amasador en espiral de acero inoxidable. Pantalla transparente protectora permite añadir ingredientes sin parar la máquina. Equipado con un panel de control de bajo voltaje con botones y dispositivo de seguridad para parar la máquina cuando la pantalla protectora se abre. 1 velocidad= 126 rpm - brazo espiral, 11 rpm - bol.

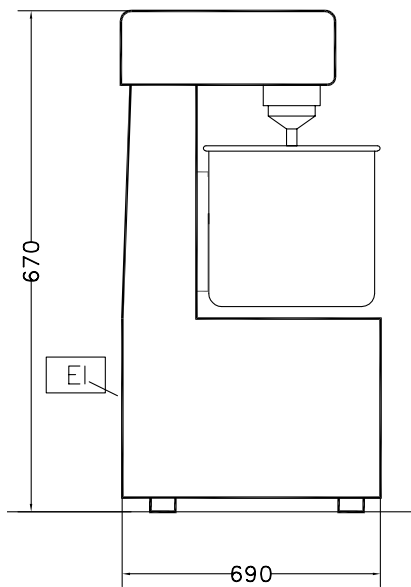
Aprobación: _____



Alzado

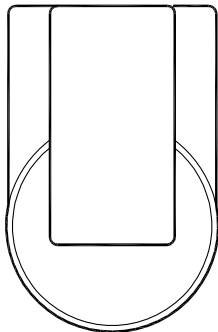


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje

291251 (ZSP20)

400 V/3N ph/50 Hz

Total watos

0.75 kW

Info

Capacidad 20 kg

Bowl capacity: 25 lt

Dimensiones externas, ancho 390 mm

Dimensiones externas, fondo 690 mm

Dimensiones externas, alto 670 mm

Peso del paquete 76 kg