

Amasadoras Amasadora eje en Espiral 32 litros, 1 velocidad

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



291252 (ZSP25)

Amasadora en espiral de 32
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 32 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= 127 rpm - brazo espiral, 11 rpm - bol.

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: 25 kg de masa.

Construcción

- Fabricación en acero pintado.
- Batidora en espiral y cuba en acero inoxidable.
- Velocidad única.
- Cuba de 32 litros con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
- Potencia: 750 vatios.

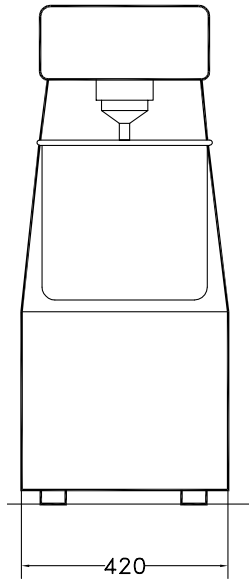
Aprobación: _____



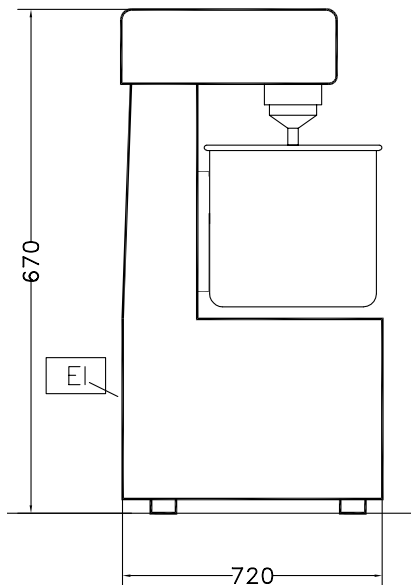
Electrolux
PROFESSIONAL

Amasadoras Amasadora eje en Espiral 32 litros, 1 velocidad

Alzado

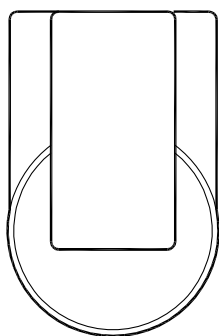


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
Total watos	0.75 kW

Info

Bowl capacity:	32 lt
Dimensiones externas, ancho	420 mm
Dimensiones externas, fondo	720 mm
Dimensiones externas, alto	670 mm
Peso del paquete	79 kg
Capacidad	25 kg



Amasadoras
Amasadora eje en Espiral 32 litros, 1 velocidad
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.04.21