Electrolux PROFESSIONAL

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 pizzerias, 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 trasparente 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.

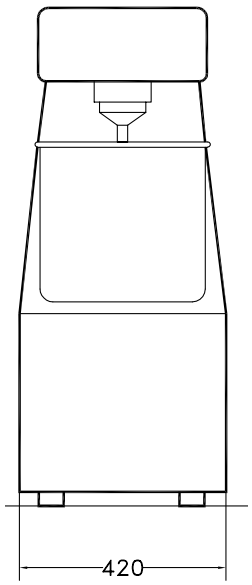
accesorios opcionales

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

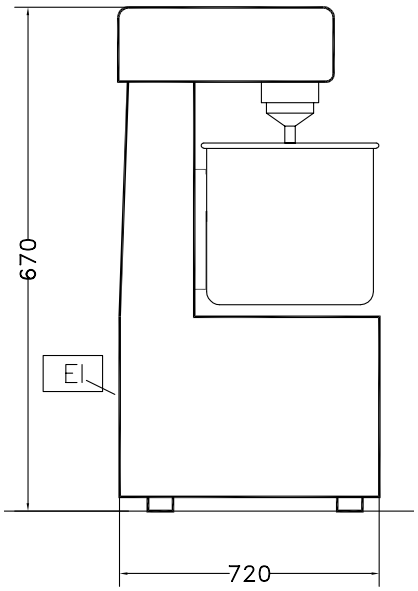
Aprobación:

Amasadoras
Amasadora eje en Espiral 32 litros, 1 velocidad

Alzado

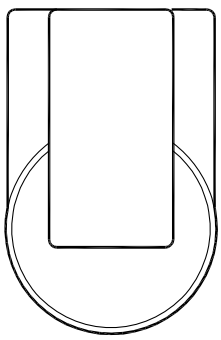


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
291252 (ZSP25)	400 V/3N ph/50 Hz
Total watios	0.75 kW

Info

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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2024.04.23