

Amasadoras Amasadora eje en Espiral 49 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 y mando temporizador.
- Columna central para un óptimo amasado.
- Capacidad de trabajo: 40 kg de masa.

Construcción

- Fabricación en acero pintado.
- Batidora en espiral y cuba en acero inoxidable.
- Velocidad única.
- Cuba de 49 litros con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
- Potencia: 1100 vatios.

Accesorios opcionales

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

291254 (ZSP40)

Amasadora en espiral de 49 lt, 1 velocidad

Descripción

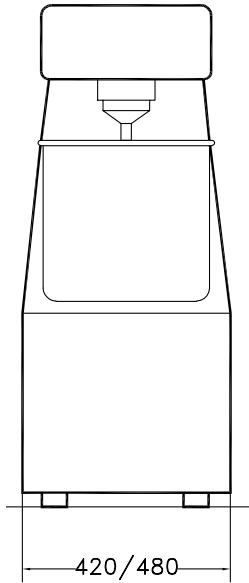
Artículo No. _____

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

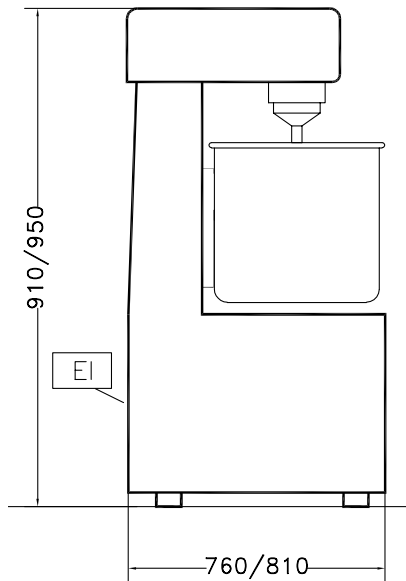
Cuerpo en acero pintado, bol de 49 litros de capacidad y brazo amasador en espiral de acero inoxidable. Pantalla transparente protectora permite añadir ingredientes sin parar la máquina. Equipado con un panel de control de bajo voltaje con botones y dispositivo de seguridad para parar la máquina cuando la pantalla protectora se abre. 1 velocidad= 95 rpm - brazo espiral, 7 rpm - bol.

Aprobación: _____

Alzado

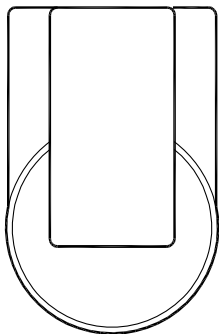


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta


Eléctrico
Suministro de voltaje

291254 (ZSP40)

400 V/3N ph/50 Hz

Total watos

1.1 kW

Info
Capacidad

40 kg

Bowl capacity:

49 lt

Dimensiones externas, ancho

480 mm

Dimensiones externas, fondo

810 mm

Dimensiones externas, alto

950 mm

Peso del paquete

131 kg