

MES40



# AMASADORA ESPIRAL

## PANADERÍA

- Equipada con rejilla de seguridad impidiendo al usuario el acceso directo a las partes móviles del equipo.
- Espiral en hierro con baño de estaño.
- Tazón en acero inoxidable.

Ideal para mezclar y amasar masas medias con humedad superior al 50% y que requieran un amasado con altas revoluciones.



**CAPACIDAD 40 KG MASA, 24 KG HARINA**

220 V BIFÁSICA

 **KWH:**  
CONSUMO ELECTRICO 2.3 KWH

 **KG:**  
182 KG

 **HP:**  
3 HP

 **RPM:**  
1 VELOCIDAD 264 RPM

 **MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**  
490 x 1085 x 1300 MM

\*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.