

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.