

MBI25



AMASADORA SEMI RÁPIDA

PANADERÍA

- Sistema de dos palas mezcladoras helicoidales que integran y hacen el trabajo como si fuera a mano.
- Palas en hierro fundido con baño de estaño.
- Tina en acero inoxidable con sistema de volteo y tapa de seguridad.



Ideal para masa para pizza, mezclado y amasado de diversos productos como masa para pasta, pan, galletas, masa fresca y masas con humedad inferior al 55%. Tiempo de preparación aproximado de 15 a 20 minutos.

CAPACIDAD 25 KG MASA, 10 KG HARINA

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.36 KWH



KG:

54 KG



HP:

1/2 HP



RPM:

1 VELOCIDAD 74 RPM



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

720 x 650 x 740 MM

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