

MBI60



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 tapa de sistema de volteo y 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 60 KG MASA, 24 KG HARINA
220 V TRIFÁSICA

 **KWH:**
CONSUMO ELECTRICO 2.3 KWH

 **KG:**
175 KG

 **HP:**
3 HP

 **RPM:**
1 VELOCIDAD 70 RPM

 **MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**
770 x 940 x 1150 MM

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