Amasadoras de masa 5, 8, 12 y 20 kg

Producto: Amasadora 60 kilos Trifasico

SKU / modelo: AES-60/1 ST

ESPECIFICACIONES

Amasadora espiral industrial para masas duras como pan batido, marraquetas y hallullas.
Estructura de fierro fundido esmaltado con cubierta de fibra de vidrio. Bowl y espiral de acero inoxidable.
1 velocidad y timer incluido. Rejilla de seguridad. Voltaje 220 V / 50 Hz.

VARIANTES

RAE-10: capacidad 10 L / 5 kg, motor 1 HP, peso 75 kg, medidas 60 x 40 x 75 cm.
RAE-20: capacidad 20 L / 8 kg, motor 1 HP, peso 100 kg, medidas 72,5 x 44 x 85 cm.
RAE-30: capacidad 30 L / 12 kg, motor 1,5 HP, peso 130 kg, medidas 85 x 53 x 103 cm.
RAE-50: capacidad 50 L / 20 kg, motor 3 HP, peso 240 kg, medidas 109 x 65 x 124 cm.