



Amasadora SM-10

CAPACIDAD: 5 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

Amasadora de gancho espiral especialmente indicada para masas duras (pizza, pan, ...).

- Estructura revestida con esmalte antiarañazo muy fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con los alimentos están realizadas enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la masa).
- Rejilla de protección de acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 10 l
 Capacidad por operación: 8 Kg.
 Capacidad en harina (60% agua): 5 Kg
 Potencia Total: 370 W
 Dimensiones de la caldera: 260 mm x 200 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 280 mm
- Fondo: 540 mm
- Alto: 550 mm

Peso neto: 36 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.

