



Amasadora SM(E)-20

CAPACIDAD: 12 KG. DE HARINA

**Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.
Modelos SM: cabezal y caldero fijos.
Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.**

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.
- Temporizador de serie.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 20 l
Capacidad por operación: 18 Kg.
Capacidad en harina (60% agua): 12 Kg

Potencia

- Trifásica (1v): 750 W
- Monofásica (1v): 900 W
- 2v: 600 W / 800 W

Dimensiones de la caldera: 360 mm x 210 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 390 mm
- Fondo: 680 mm
- Alto: 650 mm

Peso neto: 65 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
· 1 ó 2 velocidades.
· Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
· Ruedas con freno.

