



Amasadora SM(E)-33

CAPACIDAD: 17 KG. DE HARINA

**Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 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: 33 l
Capacidad por operación: 25 Kg.
Capacidad en harina (60% agua): 17 Kg

Potencia

- Trifásica (1v): 1100 W
- Monofásica (1v): 1100 W
- 2v: 1000 W / 1400 W

Dimensiones de la caldera: 400 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 430 mm
- Fondo: 740 mm
- Alto: 740 mm

Peso neto: 95 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

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

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Ruedas con freno.

