



Amasadora SME-40

CAPACIDAD: 25 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie. 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.
- Cabezal elevable.
- Caldero extraíble.
- 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.

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

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 40 l
 Capacidad por operación: 38 Kg.
 Capacidad en harina (60% agua): 25 Kg

Potencia

- Trifásica (1v): 1500 W
- Monofásica (1v): -- W
- 2v: 1500 W / 2200 W

Dimensiones de la caldera: 452 mm x 260 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 480 mm
- Fondo: 820 mm
- Alto: 740 mm

Peso neto: 105 Kg

