



Amasadora SME-50

CAPACIDAD: 30 KG. DE HARINA

Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 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
· Cabezal elevable y caldero extraíble.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
· Ruedas con freno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 50 l
Capacidad por operación: 44 Kg.
Capacidad en harina (60% agua): 30 Kg

Potencia

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

Dimensiones de la caldera: 500 mm x 270 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 530 mm
- Fondo: 850 mm
- Alto: 740 mm

Peso neto: 110 Kg