www.bartscher.com

Amasadora 25kg/32L



Descripción

Amasadora en espiral para 25 kg de masa, cubeta de acero inoxidable de 32 litros, lista para enchufar, 1,5 kW. Para masa de pizza y pan. Solución básica para panaderías y pizzerías pequeñas que desean amasar diariamente masas firmes en cantidades medias de forma eficiente.

Características

• Color:	Blanco
• Material cuenco(s):	Acero inoxidable
• Material gancho amasador:	Acero inoxidable
• Volumen del bol:	32 litro(s)
• Cantidad máxima de masa:	25 kg
• Regulación de velocidad:	1 nivel
• Tazón para mezclar extraíble:	No
• Cabezal giratorio:	No
• Indicador digitial:	No
• Interruptor de seguridad:	No
• Protección del motor:	No
• Temporizador:	No
• Interruptor de encendido/apagado:	Sí
• Características:	Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan)
• Potencia nominal:	1.5 kW | 230 V | 50 Hz
• Conexión del aparato:	Listo para conectar

▶ Continúa en la siguiente página

Sujeto a modificaciones técnicas.

Código: 101956

GTIN 4015613473109

www.bartscher.com

Amasadora 25kg/32L



- Material: Recubierto
  Resistente al rayado
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 430 x prof. 780 x al. 710 mm
- Peso: 93 kg

Sujeto a modificaciones técnicas.

Código: 101956

GTIN 4015613473109