



AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA CON VARIADOR DE VELOCIDAD



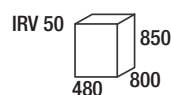
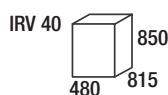
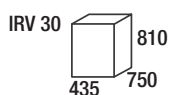
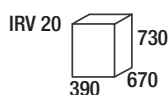
IRV 30



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE DE VELOCIDAD VARIABLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)
IRV 20	17	22	56	36	21	230/50	81	1
IRV 30	25	32	88	40	26	230/50	95	1,5
IRV 40	35	41	102	45	26	230/50	114	1,5
IRV 50	42	48	128	45	30	230/50	120	2

PORTES PAGADOS



Características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro lacado en blanco al horno.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Estos modelos de amasadoras están equipadas con variador de velocidad.
- Velocidad variable regulable entre 70 rpm y 152 rpm.

