



La amasadora espiral es la máquina ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente mezcladas en pocos minutos. La cubeta, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable. El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor con baño de aceite

Cuenco, rejilla protectora y gancho espiral de acero inoxidable

- Transmisión por cadena muy silenciosa
- Cubetas de 24 a 45(Ø)cm

#### Características

DS187 230V. 370W. Medidas (mm): 705(Al) x 395(An) x 625(F)  
 DS188 230V. 750W. Medidas (mm): 795(Al) x 415(An) x 735(F)  
 DS189 230V. 750W. Medidas (mm) 795(Al) x 415(An) x 735(F)  
 DS190 400V. 750W. Medidas (mm): 935(Al) x 540(An) x 825(F)

#### Código Descripción

DS187	7 litros
DS188	16 litros
DS189	22 litros
DS190	41 litros



**Gastro M**

## Batidora espiral 20Ltr

Haga pan, pizzas y pasteles perfectos, con esta batidora de gran calidad. Su bol giratorio evita que la masa se sobrecargue, ayudando a conseguir la estructura adecuada de gluten, para conseguir panes y bases, perfectas. Cuenta con un temporizador de 30 minutos, para realizar otras tareas mientras la masa se bate por sí misma.

- Ideal para pizzas, pan y pasteles
- Recipiente de acero inoxidable de 20Ltr y enganche
- Bate hasta 8 kg de masa
- Fácil de usar
- Temporizador de 30 minutos

#### Características

CP821 230V. 1.1kW. 7.2A. Una sola fase. Tamaño (mm): 695 (Al) x 380(An) x 690(P). Peso: 78kg.

Código	Descripción
CP821	20Ltr



**NUEVO**

**BUFFALO**