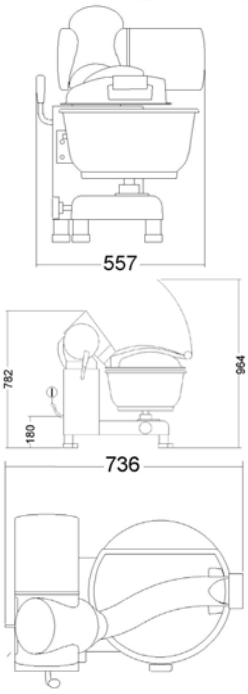
GUIA PARA ELEGIR AMASADORA DE EJE OBLICUO Y ESPIRAL

	CLIENTE	CARACTERISTICAS
AMASADORA DE EJE OBLICUO		
BPO25-BPO45	• Restaurantes / Catering / Panaderias / Pizzerias • Pastelerías de tamaño medio	• Cuba extraible para facilitar la limpieza • Motor con 2 velocidades para un amasado óptimo • Tapa trasparente de policarbonato para evitar el salpicado de harina
AMASADORA DE ESPIRAL		
ZSP	• Pizzerias • Caterings	• Motorizado, cuba acero inox • Tapa trasparente de policarbonato para evitar el salpicado de harina • Cuba con fondo redondeado para facilitar la limpieza
PSF50	• Pizzerias de alto consumo • Panaderias de panes especiales	• Máquina potenciada para uso intensivo
PSR100	• Panaderías	• Ocupa un mínimo espacio

La gama de amasadoras de eje oblicuo Dito Electrolux, es ideal para la preparación especializada de panes, pizzas y repostería. Gracias a sus características, está diseñada para un uso profesional en laboratorios, panaderías y pizzerías.

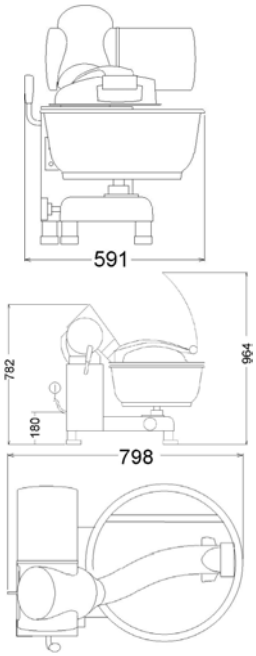


BPO25

AMASADORA 25 LITROS PARA PASTELERÍA Y PIZZERÍA

Amasadora de eje oblicuo dos velocidades, con herramientas regulables verticalmente y freno de cuba. Una velocidad para la versión monofásica. Dispositivo de autobloqueo de la herramienta. Capacidad de amasado de 2 a 8 kg de harina, es decir, de 3 a 13 kg de masa por operación. Nuevo panel de control liso para facilitar la limpieza, completamente impermeable.

	Kg / kW	Código modelo
Amasadora 25lt. eje oblicuo con herramienta ajustable verticalmente y freno de la cuba. 45/90 rpm, 2 velocidades *200...240V - 1N - 50/60 Hz* **wxdxh** 557x736x782 **Accesorios incluidos** 653121 Cuba 25 lt 1	95.0 / 0.75	**603658** DBPO25F1
Cuba 25 lt	8.0 / 0.0	**653121** CUV25
Soporte móvil en acero inox. Altura 730 mm	15.0 / 0.0	**653017** MSX



BPO45

AMASADORA 40 LITROS PARA PASTELERÍA Y PIZZERÍA

Amasadora de eje oblicuo dos velocidades, con herramientas regulables verticalmente y freno de cuba. Una velocidad para la versión monofásica. Dispositivo de autobloqueo de la herramienta. Capacidad de amasado de 4 a 15 kg de harina, es decir, de 6 a 24 kg de masa por operación. Nuevo panel de control liso para facilitar la limpieza, completamente impermeable.

	Kg / kW	Código / modelo
Amasadora 40lt. eje oblicuo con herramienta ajustable verticalmente y freno de la cuba. 45/90 rpm, 2 velocidades *200...240V - 1N - 50/60 Hz* **wxdxh** 591x798x782 **Accesorios incluidos** 653128 Cuba 40 lt 1	97.0 / 0.75	**603659** DBPO45F1
Cuba 40 lt	9.0 / 0.0	**653128** CUV45
Soporte móvil en acero inox. Altura 730 mm	15.0 / 0.0	**653017** MSX