

# Amasadora

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido exteriormente en acero pintado color blanco
- La cuba, espiral y la rejilla de protección son de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cabezal abatible con sistema neumático para facilitar su abatimiento
- Cuba extraíble
- La transmisión desde el motor reductor es mediante cadena de alta resistencia
- El grupo motor esta bañado por aceite que le garantizan un buen mantenimiento
- Espiral específico para masas de pizza para un mayor volumen de amasado
- Con temporizador para controlar el tiempo deseado
- Ruedas de nylon
- Modelos 2V: funcionan con motor de dos velocidades



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad kg	Volumen Cuba L	Dim. Cuba mm	Peso kg	Precio €
340010	MIX20	390x670x730	0,75	230	17	21	Ø360x210	75	1.589
340011	MIX20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø360x210	75	1.825
340012	MIX30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø400x260	95	1.974
340013	MIX30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø400x260	95	2.111
340014	MIX40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø450x260	106	2.058
340015	MIX40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø450x260	106	2.326
340016	MIX50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø450x300	108	2.234
340017	MIX50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø450x300	108	2.530



MIX 30