



# AMASADORA **ESPIRAL**

ESPECIALMENTE IDEADAS PARA  
ELABORAR MASAS DURAS (PAN, PIZZA...)



SP20H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 157.



MODELO	SP20H	IF332V
Dimensiones	380 x 690 x 730	440 x 830 x 720
Potencia (kw)	1,1	1,5
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	33
Capacidad kg/harina *	8	12
Capacidad kg/operación	18	25
Peso (kg)	70	100
Velocidades	1	2

\* Masas con 45-50% de agua