AMASADORA 22 kg.

Codigo: HS50

Características del artefacto

- Motores de alta potencia y eficiencia
- Confiable sistema mixto de transmisión de correa y cadena
- Incluye botón de reversa para fácil extracción de masa
- Incluye temporizador para sus recetas exactas
- Cuenta con rejilla de seguridad
- Bowl, espiral y gancho de acero inoxidable

Potencia, eficiencia y rendimiento en cada mezcla. Nuestra amasadora industrial está diseñada para enfrentar las más altas exigencias del rubro alimentario, garantizando una mezcla homogénea, rápida y sin esfuerzo. Ideal para panaderías, pastelerías y cocinas profesionales.

¡Optimiza tu producción con tecnología robusta y confiable!

Datos Técnicos

Capacidad	22 kg
Motor	2.0 HP / 1.5 kW
Voltaje:	220V
Frecuencia:	50Hz
Consumo Eléctrico	2,2 kWh
Dimensiones:	
Ancho:	53 cm
Profundidad:	85 cm
Alto:	92 cm
Peso Aproximado	130 Kg




Rejilla de seguridad



Panel de control


Fijador masa

★ Tradición Calidad Innovación

ISO 9001 Calidad · ISO 45001 Seguridad · ISO 14001 Medio Ambiente

1 AÑO DE GARANTÍA