

Amasadora 38kg/42L Plus



Descripción

Bien pensado: esta amasadora permite preparar diferentes tipos de masa. Además, el segundo nivel de velocidad garantiza que la masa mantenga su consistencia tras su preparación.

Características

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Material: | Hierro fundido gris
Recubierto |
| • Material cuenco(s): | Acero inoxidable |
| • Indicación importante: | - |
| • Tazón para mezclar extraíble: | Sí |
| • Cantidad de masa preparada: | 38 kg / 42 litros |
| • Regulación de velocidad: | 2 niveles |
| • Interruptor de seguridad: | Sí |
| • Indicador digital: | No |
| • Temporizador: | No |
| • Protección del motor: | No |
| • Interruptor de encendido/apagado: | Sí |
| • Características: | Apto para masas gruesas (p. ej. pizza o masa de pan)
Con cabezal giratorio y cubeta desmontable
Reconocimiento de la cubeta mediante sensor |
| • Incluye: | 1 Gancho de amasar, acero inoxidable |
| • Potencia nominal: | 1,5 kW 400 V 50 Hz |

► Continúa en la siguiente página



► Cantidad de producción de masa: 38 kg/42 litros

✓ Adecuada para masas firmes (p. ej., masa de pizza o de pan)



► Regulación de la velocidad: 2 niveles

► Interruptor de encendido/apagado



► Con cabezal inclinable y recipiente extraíble

✓ Detección de recipiente por sensor



► Material del/de los cuenco/s: acero inoxidable



Amasadora 38kg/42L Plus

- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 480 x prof. 800 x al. 730 mm
- Peso: 114,8 kg

