

Amasadora 25kg/32L 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 cuenco(s):	Acero inoxidable
• Material:	Hierro fundido gris Recubierto
• Indicación importante:	-
• Tazón para mezclar extraíble:	Sí
• Cantidad de masa preparada:	25 kg / 32 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: 25 kg/32 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 recipiente de mezcla: acero inoxidable



Amasadora 25kg/32L Plus

- Conexión del aparato: 3 NAC
- Medidas: an. 450 x prof. 780 x al. 735 mm
- Peso: 107 kg

