



FX301T

Amasadora pizzería Oem FX 301 T

Características del producto

Amasadora pizzería Oem FX 301 T

- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta (excluyendo el modelo de 20 Kg y 30 kg Fija).
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Barra corta-masa (modelo de 20 Kg estándar).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Los modelos de 2 velocidades, son ideales para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.

Código anterior: 7YEM0043

