FX202M

Amasadora pizzería Oem FX 202 M

Características del producto

Amasadora pizzería Oem FX 202 M

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: 7YEM0042