

MBI40



AMASADORA SEMI RÁPIDA

PANADERÍA

- Sistema de dos palas mezcladoras helicoidales que integran y hacen el trabajo como si fuera a mano.
- Palas en hierro fundido con baño de estaño.
- Tina en acero inoxidable con sistema de volteo y tapa de seguridad.

Ideal para masa para pizza, mezclado y amasado de diversos productos como masa para pasta, pan, galletas, masa fresca y masas con humedad inferior al 55%. Tiempo de preparación aproximado de 15 a 20 minutos.



CAPACIDAD 40 KG MASA, 15 KG HARINA

127 V

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 0.73 KWH

KG:
78 KG

HP:
1 HP

RPM:
1 VELOCIDAD 74 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
850 x 710 x 940 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.