

MES25



AMASADORA ESPIRAL

PANADERÍA

- Equipada con rejilla de seguridad impidiendo al usuario el acceso directo a las partes móviles del equipo.
- Espiral en hierro con baño de estaño.
- Tazón en acero inoxidable.

Ideal para mezclar y amasar masas medias con humedad superior al 50% y que requieran un amasado con altas revoluciones.



CAPACIDAD 25 KG MASA, 15 KG HARINA

220 V BIFÁSICA

KWH:
CONSUMO ELECTRICO 1.5 KWH

KG:
148 KG

HP:
2 HP

RPM:
1 VELOCIDAD 201 RPM

MM (ANCHO X LARGO X ALTO):
325 x 865 x 875 MM

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