



AMASADORA ESPIRAL 20 LTS. 8 KG. 2 VELOCIDADES ITA

\$500.000 Neto

- Amasadora espiral industrial para fabricación de masas para pan batido, marraquetas, hallullas, etc.
- Bowl y espiral de acero inoxidable.
- 1 y 2 Velocidades y TIMER incluido
- Sistema velocidad reversa para facilitar la extracción de masa
- De fácil operación y mantención.
- Rejilla de seguridad, Voltaje 220V 50hZ.
- Equipos fabricados bajo altos estándares de calidad, cumpliendo así con todas las exigencias de la industria alimentaria.

CODIGO: 2843

Categorías: [Amasadoras](#), [Ofertas del mes](#)

Etiquetas: [Amasador industrial](#), [Amasadora de pan](#), [Amasadora industrial](#), [Amasadoras](#), [Amasadoras industriales](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: SH20

Volumen bowl: 20L

Potencia: 1.1kW

Voltaje: 220V/50HZ

Capacidad: 8kg.

Medidas: 700x500x770mm.