









## \$1.336.150 Neto

- Capacidad del tazón: 60 litros
- Capacidad de amasado: hasta 25 kg por ciclo
- 2 velocidades de trabajo para diferentes tipos de masa
- Sistema de amasado espiral para una mezcla uniforme v profesional
- Favorece el desarrollo del gluten para masas más elásticas y homogéneas
- Equipo ideal para panaderías, pastelerías y producción gastronómica intensiva
- Funcionamiento estable, eficiente y de bajo mantenimiento
- Estructura resistente y preparada para uso continuo
- Recomendado para masas de pan, pizza, repostería y masas dulces

**CODIGO:** 7240

Categorías: Amasadoras

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**







Voltaje: 220v/50hz Potencia: 1500hz

Medidas: 700x500x770mm

Peso: 77kg

Velocidad:250 r/min

