

AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DATOS TÉCNICOS	
Peso de la masa (Kg)	24
Capacidad (Lt)	32
Masa / hora (Kg)	88
Diámetro de la artesa (cm)	40
Alimentación (volt)	400
Potencia velocidad 1 (Kw - Hp)	1,1 1,5
Potencia velocidad 2 (Kw - Hp)	1,3 - 1,7 1,75
Medidas de la máquina (cm W x D X H)	43,5 x 75 x 81
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	49,5 x 77,5 x 86
Peso neto (Kg)	95
Peso bruto (Kg)	103

Amasadora de kg 25
Cabeza plegable y cubeta extraíble
Con motor trifásico
Temporizador de serie
Ruedas de serie
A pedido, con motor trifásico de 2 velocidades
Disponible motor con frecuencia 60Hz



Mod. ITR 30

AMASADORAS "CABEZAL PLEGABLE Y CUBA EXTRAIBLE":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. El cabezal y la cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.