



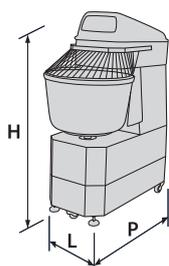
Amasadoras de espiral para pasta fresca 50 kg

- Cubeta fija en acero inoxidable.
- Dos velocidades.
- Temporizadores digitales para programar la parada del ciclo de elaboración.
- Rompe pasta de columna central.
- Transmisiones con reductor mecánico de engranajes autolubricantes.
- Máquina montada sobre ruedas giratorias.



Detalle interior de la cubeta con alma central para la oxigenación de la pasta

Características técnicas



modelo	50 SPECIAL
Capacidad de amasado - Kg	50
Volumen cubeta - litros	62
Dimensiones bañera - cm	∅ 51x32 h
Dimensiones exteriores LxPxH - cm	54x92x100
Peso - Kg	160
Tensión - Volt	3F
Amperaje	5,6
Potencia absorbida - kW	1,5/2,2