

AMASADORA IBM 40

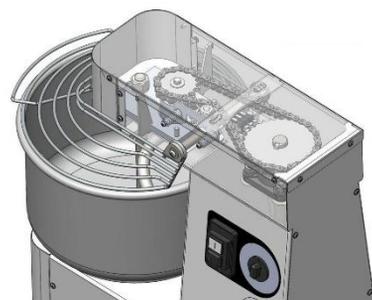
AMASADORA A ESPIRAL IBM 40.

TREVI



CARACTERÍSTICAS

- La amasadora a espiral es ideal para pizzerías, panaderías y familias.
- La forma especial de la espiral permite obtener amasijos perfectamente amalgamados en pocos minutos.
- Sistema de transmisión de cadena y engranajes.



ESPECIFICACIONES

 **MADE IN ITALY**

Capacidad del caldero	Capacidad en masa	Capacidad de harina	Producción por hora	Motor monofásico	Potencia
Lt	Kg	Kg	Kg	Vol/Hz	Hp
4l	35	24	105	230/60	1,5



Construcción de calidad

La cubeta, la espiral, la vareta central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.



Fácil traslado

Dotación de 4 ruedas para fácil traslado.



Temporizador

Temporizador incluido para amasado automático.

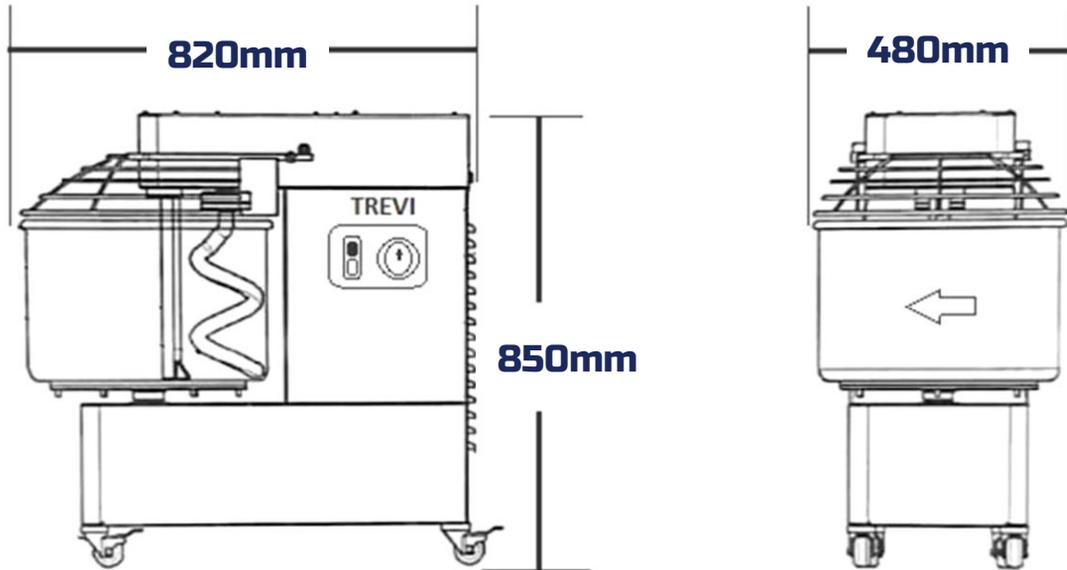


AMASADORA IBM 40

AMASADORA A ESPIRAL IBM 40.

DIMENSIONES

Peso neto: 92 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Alto	Ancho	Largo	Peso
900 mm	550 mm	840 mm	103 kg

BENEFICIOS

- Estructura revestida con esmalte antiarañazo muy fácil de limpiar.
- Esta amasadora está diseñada para trabajo pesado, tiene una capacidad de hasta 35Kg de masa, ya sea que esté preparando pan, pizza o galletas, notará un aumento de su producción una vez que tenga instalada esta unidad en su establecimiento.
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales certificados.
- El sistema de transmisión está dotado con motor-reductor por baño de aceite.
- Incluye un temporizador de 30 minutos con función de parada automática que permite realizar múltiples tareas en un momento ocupado en la cocina.
- Cabeza y cubeta fijas.