

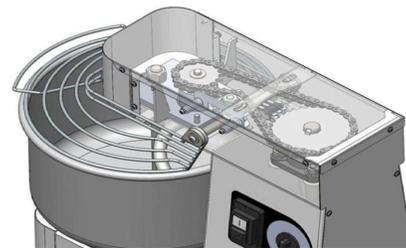
IBM30 "EVO"

AMASADORA A ESPIRAL IBM 30



CARACTERÍSTICAS

- Amasadora eléctrica a espiral, de uso profesional o industrial para grandes cantidades de masa.
- La forma especial de la espiral permite obtener amasijos perfectamente amalgamados en pocos minutos.
- Motor potente y confiable, para realizar trabajo intenso.
- Sistema de Transmisión de cadena y motor reductor con baño de aceite.



MADE IN ITALY

ESPECIFICACIONES

Modelo	Capacidad De Tolva	Capacidad De Masa	Producción Por Hora	Eléctrica Monofásico	Potencia
	Lt	Kg	Kg	Vol/Hz	Kw
IBM30 EVO	32	25	75	230/60	1.1



Construcción Duradera

La tolva, la espiral, la varilla central y la rejilla de seguridad están fabricados en acero inoxidable.



Fácil Traslado

Consta de 4 ruedas de nylon, 2 de las cuales con freno, para movilidad dentro del área de trabajo.



Controles Eficientes

Mando para poner en marcha o detener la maquina y temporizador para amasado automatico.

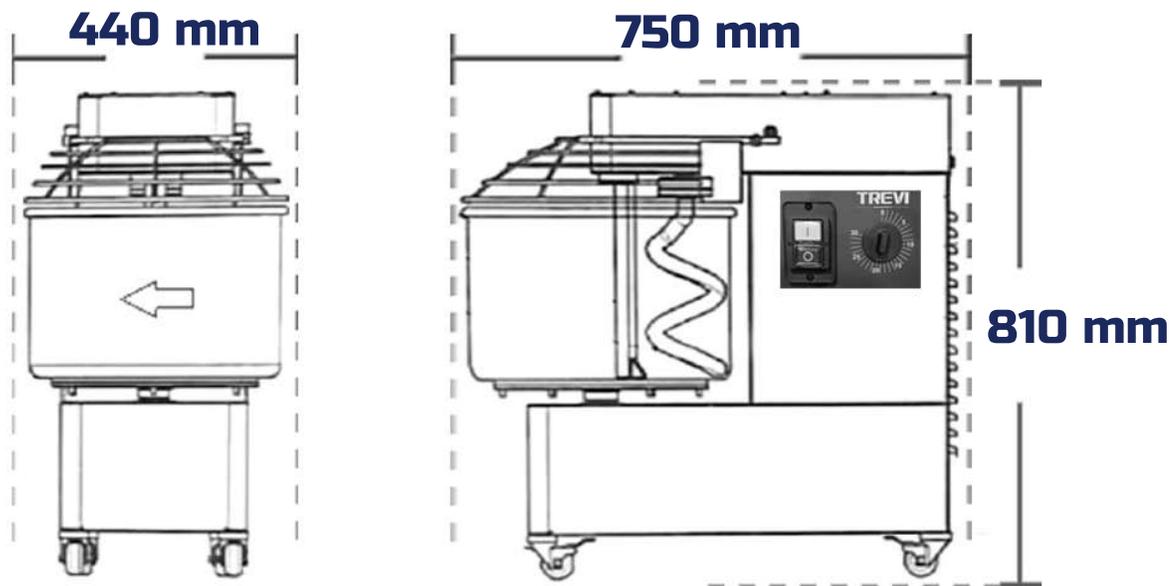


IBM30 "EVO"

AMASADORA A ESPIRAL IBM 30

DIMENSIONES

Peso neto: 82 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
500 mm	780 mm	860 mm	91 kg

BENEFICIOS

- Amasadora a espiral versátil, ya que es Ideal para trabajar todo tipo de masas para preparación de pan, pizzas, pastas, galletas y más.
- Amasado perfecto gracias a La forma espiral del gancho que permite obtener un amasado o mezcla homogénea y sin grumos.
- La capacidad de esta amasadora permite preparar grandes cantidades de masa en poco tiempo, lo que es ideal para cubrir las demandas de establecimientos con un alto volumen de producción como panaderías, pizzerías, restaurantes y mas.
- Diseño eficiente ya que garantiza resultados óptimos y grandes volúmenes de producción gracias a su simplicidad de funcionamiento y calidad de construcción.
- El temporizador de hasta 30 minutos, Permite programar el tiempo de amasado con precisión, liberando al operador para realizar otras tareas mientras la máquina trabaja.
- Fácil mantenimiento ya que las partes en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable, lo que facilita su limpieza y desinfección.



www.trevifactory.com
info@trevifactory.com