

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO DE PRODUCTO

AMASADORA Espiral 40lts

DESCRIPCION DE PRODUCTO

- Equipo ideal para comercios gastronómicos como panaderías, casinos, supermercados y hoteles.
- Cámara de fermentación fabricada en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano para conservación de la humedad, calor y frío.
- Rango de temperatura de 0°C a 60°C.
- Humedad de 0% - 99%.
- Calentador de alta eficiencia.
- Contiene 16 bandejas de panadería 400x600 mm.
- Base con ruedas para su fácil traslado y movimiento.
- Fácil uso y limpieza.

Capacidad: 16 bandejas

Dimensiones: 400 x 600 bandeja

Rango T°: 0°C a 60°C

Dimensiones: 700 x 1000 x 1970 mm

Energía: 220v/50Hz

Potencia: 2.8Kw

Rendimiento: 95Kg/h

Peso: 153 Kg

