

5,610.00 €

4,207.52 €



Amasadora profesional OEM RB 40 1T, una amasadora de 4 a 40 kilos con una velocidad.

Ideal para pizzerías, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora profesional OEM RB 40 1T, una amasadora de 4 a 40 kilos con una velocidad.

Ideal para pizzerías, panaderías y hostelería.

¡Totalmente recomendada!

Características principales:

- Estructura de acero barnizado.
- Tina de acero inoxidable
- Temporizador regulable hasta 30 min.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (icrointerruptor de serie)
- Tensor de caadena de gestión mecánica correcta.
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para la mayor higiene.
- 1 velocidad de trabajo
- Brazo telescópico neumático para versiones de cabezal móvil (30 y 40 kilos)
- Alimentación trifásica de 400V
- Ruedas delanteras con freno opcionales
- La forma de rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, conrolando siempre la masa.
- capacidad de la cuba mínima: 4 Kgs
- capacidad de la cuba máxima: 40 Kgs
- Capacidad cuba máxima en litros: 47
- Alimentación eléctrica: 400V/3/60HZ
- Potencia eléctrica: 1100W
- Número de velocidades: 1
- Diámtro de la cuba: 478mm
- Medidas exteriores: 478x809x807mm
- Peso: 145Kgs.

Si estás pensando en adquirir una amasadora y no encuentras el modelo que pueda cumplir con tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros via chat, correo electrónico o por teléfono, estaremos encantados de asesorarte y buscar la máquina que necesitas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 478x809x807mm