~~1,480.00 €~~

1,139.60 €

Amasadora profesional Romagsa SP 20 H, una amasadora de gancho espiral, con una velocidad, parrilla protectora de seguridad, botón paro de emergencia, motor con microinterruptor de seguridad, transmisión por cadena, caldero fijo en acero inox y especialmente ideada para elaborar masas duras (pan, pizza, etc) y para una producción pequeña (unos 9 panes de kg aprox).

¡Totalmente recomendada!

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora profesional **Romagsa SP 20 H** un modelo de alta calidad en espiral con caldero fijo en acero inoxidable perfecto para la elaboración de masas duras como pan, pizza, etc. (Masas con 45-50% de agua) Puede ser una opción ideal para restaurantes que quieran hacer su propia producción de pan, bollería, pastelería... o también para pequeñas panaderías que quieran ofrecer una variedad más pequeña de panes de producción propia especiales, ya que en su caldero de 20 litros de capacidad se pueden elaborar unos 9 panes de kg.

- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox
- Potencia (kw): 0.75
- Voltaje (v): 1x230
- Capacidad del caldero (litros): 20
- Capacidad kg/harina: 9*
- Capacidad Kg/operación: 18
- Peso (kg): 70
- Velocidades: 1
- Dimensiones: 380x690x730 milímetros

*Masas con 45-50% de agua

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): 380x690x730