



Amasadora profesional **Pizza Group** modelo **IR 22 2V** una opción de gancho espiral, provista de ruedas para su traslado, con cabezal abatible, cuba extraíble temporizador y dos velocidades, ideal para grandes producciones o para negocios como pizzerías, pastelerías y panaderías. Cuenta además con un panel de mandos ligeramente inclinado que nos permitirá un acceso cómodo y rápido a los controles.

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora profesional **Pizza Group** IR 22 2V un modelo de alta calidad en espiral especialmente ideado para elaborar masas duras (pan, pizza, etc) que será un gran aliado en negocios que requieran de una alta producción como pizzerías, pastelerías o panaderías.

- Espiral, rejilla, rompe-pasta y cuba en acero inox
- Panel de mandos inclinado para facilitar acceso a controles
- Con ruedas y temporizador
- Rendimiento óptimo: con masa acabada mínimo 20%-máximo 80% de capacidad de la cuba
- Capacidad de masa (kg): 18
- Capacidad (litros): 22

- Masa por hora (kg): 70
- Dimensiones cuba: 360x210 (36x21 øxh cm)
- Alimentación 2V: 3x400 V
- Potencia motor monofásico 230 V (kw): 0.75
- Potencia motor trifásico (kw) 2V: 0.37/0.55
- Dimensiones máquina: 420x720x640mm
- Dimensiones de embalaje: 770x500x780 mm
- Peso neto: 94 kg
- Peso bruto: 113 Kg

Si estás pensando en adquirir una amasadora y tienes dudas sobre cuál elegir ya que cada vez hay más oferta en el mercado o 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): 420x720x640