

Amasadora de gancho Berta - 25 KG - Trifásica - 1 Velocidad

MODELO: BERTA25TR

Dim. externas
L 470 x P 625 x H 805 mm

1.174,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 470 mm x P 625 mm x H 805 mm
Medidas de la cuba de la amasadora	Ø 400 x H 260 mm
Potencia	0,75 KW
Peso neto	61,5 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Capacidad de la amasadora	32 LT

Velocidad de la amasadora	1 velocidad
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Cubeta; utensilio; tapa de rejilla
Tipo de amasadora	Espiral cabezal fijo y cuba fija
Cuba	Cuba giratoria
Normative	CE

Descripción

Amasadora BERTA - 25 Litros - Trifásica - 1 velocidad.

La amasadora es ideal para la pizza, el pan, los palitos de pan y todo tipo de productos con levadura.

Utiliza el innovador sistema de utensilio de gancho que reproduce el movimiento del amasado manual sin alterar la temperatura de la masa, mejorando la oxigenación y la digestibilidad. El utensilio se puede desenganchar y lavar en el lavavajillas, lo que permite limpiar a fondo también la cuba. Gracias a esta característica única, también es posible preparar masas para celíacos con total seguridad.

La posibilidad de retirar completamente el utensilio también permite realizar un primer vertido en la cuba, reduciendo y simplificando los tiempos de procesamiento.

También es posible introducir ingredientes duros durante la creación de la masa, como frutos secos, por ejemplo, sin correr el riesgo de que se rompan.

Los tiempos de procesamiento de la masa se reducen a la mitad en comparación con una amasadora tradicional de brazos, horquilla o espiral.

La estructura está revestida con pintura anti arañazos, mientras que la cuba, los utensilios y la tapa de la rejilla son de acero inoxidable AISI 304.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- 1 CUBA

- 1 UTENSILIO

- 1 TAPA

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL