

Pedido del cliente

Amasadora para carne monopala nonofásica con capacidad máxima 30Kg

Precio: 2.032,00 € + IVA



Referencia: 30C1PN-MN

Categoría: Amasadoras y mezcladoras de carne

Pedido del cliente

Descripción

Amasadora para carne monofásica de una sola pala con una capacidad máxima de 30 kg.

Las amasadoras de carne tienen una **sólida estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable tratado**, un material fácil de higienizar y limpiar.

La máquina permite **trabajar con seguridad gracias a un microinterruptor de seguridad situado en la tapa y a un pulsador de emergencia.**

La amasadora está equipada con **inversión de marcha**, **palas extraíbles** e **inclinación de 110° de la cuba** para facilitar el vaciado. **Kit de ruedas de serie**, 2 de ellas con freno.

La amasadora para carne es adecuada para mezclar diferentes tipos de carne y esta versatilidad la hace idónea para su uso en carnicerías y cocinas industriales.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 700 x P 420 x H 1025 mm
Potencia	0,75 KW
Peso neto	40 Kg
Medidas de la cuba de la amasadora	L 380 x P 300 x H 390 mm
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Velocidad	30 rpm
Capacidad	mínimo 25 Kg/máximo 30 Kg
Material de la estructura	Acero