



## Amasadora para carne monopala trifásica con capacidad máxima 30 Kg

**MODELO: 30C1PN-TR**

**Dimensiones externas**  
L 700 x P 420 x H 1025 mm

**2.032,00 € + IVA**

 [Solicita plazos entrega](#)



|                                           |                           |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>               | L 700 x P 420 x H 1025 mm |
| <b>Medidas de la cuba de la amasadora</b> | L 380 x P 300 x H 390 mm  |
| <b>Potencia</b>                           | 0,75 KW                   |
| <b>Peso de la masa</b>                    | 40 Kg                     |

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>Alimentación eléctrica</b>    | 400 V/ 3 N/ 50 Hz           |
| <b>Velocidad</b>                 | 30 rpm                      |
| <b>Capacidad de carga</b>        | mínimo 25 Kg má x imo 30 Kg |
| <b>Material de la estructura</b> | Acero                       |

### Descripción

**Amasadora para carne trifásica 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**