

## Pedido del cliente

### Amasadora para carne monopala monofásica con capacidad máxima 50 Kg

Precio: 2.304,00 € + IVA



Referencia: 50C1PN-MN

Categoría: Amasadoras y mezcladoras de carne

## Pedido del cliente

### Descripción

**Amasadora para carne monofásica de una sola pala con una capacidad máxima de 50 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 800 x P 570 x H 1031 mm
<b>Potencia</b>	0,75 KW
<b>Peso neto</b>	80 Kg
<b>Medidas de la cuba de la amasadora</b>	L 415 x P 390 x H 470 mm
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Velocidad</b>	30 rpm
<b>Capacidad de la cuba</b>	minimo 25 Kg/massimo 50 Kg