

## Pedido del cliente

### Amasadora de carne manual de una sola LT

Precio: 1.055,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** IM20

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Amasadoras y mezcladoras de carne

## Pedido del cliente

### Descripción

**Amasadora de carne manual de una sola pala con una capacidad máxima de 20 litros.**

Las amasadoras de carne tienen una sólida **estructura fabricada totalmente en acero inoxidable Aisi 304**, un material que se puede higienizar y limpiar fácilmente.

La amasadora de carne está equipada con un **reductor con engranajes templados y rectificadas, pala extraíble y sistema de protección de engranajes con doble junta de aceite.**

La amasadora de carne es adecuada para amasar diferentes tipos de carne y esta versatilidad la hace idónea para su uso en carnicerías y cocinas industriales. Se pueden establecer dos velocidades de mezcla: 1:1 en contacto directo con la pala o 1:3 para mezclas más densas.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 513 mm x P 325 mm x H 438 mm
<b>Peso neto</b>	11,5 Kg
<b>Material de la pala</b>	Acero inoxidable
<b>Capacidad</b>	20 LT