

Pedido del cliente

Amasadora de carne manual de una sola LT

Precio: 1.094,00 € + 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
Dimensiones externas	L 513 mm x P 325 mm x H 438 mm
Peso neto	11,5 Kg
Material de la pala	Acero inoxidable
Capacidad	20 LT
Disponibilidad	En Stock