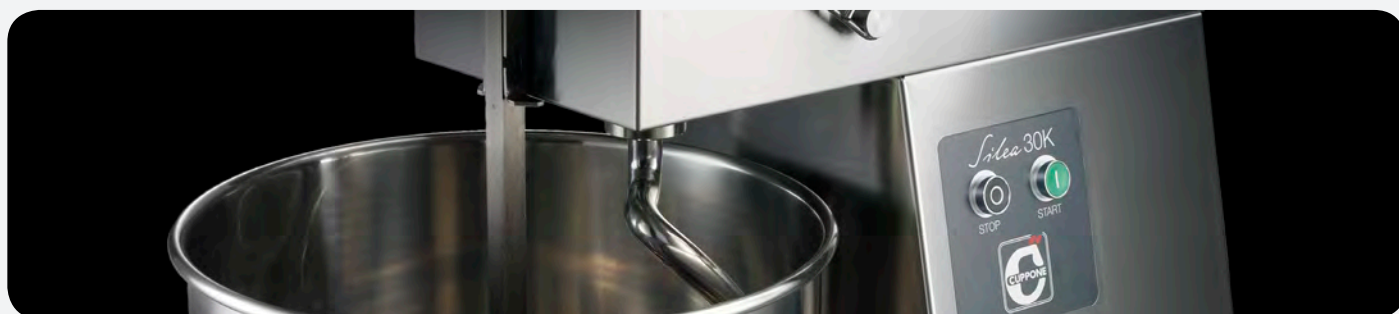


AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SIL/30KR
Ancho exterior	mm	480
Fondo exterior	mm	840
Alto exterior	mm	810
Capacidad cuba	kg	30
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts	2x230
	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	1,1
P.V.P. (trifásica)	€	4.032
P.V.P. (monofásica)	€	4.211





Mod.SILEA 30 KR

SILEA:

Amasadoras en espiral, con diseño para ofrecer máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de rejilla de seguridad.
- Se suministran con ruedas.
- Panel de mandos, fácil uso.
- Transmisión en cadena.
- Grupo reductor en baño de aceite.
- Todas las partes móviles van montadas sobre cojinetes.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Rejilla seguridad.



Espiral.