

AMASADORA PARA TODO TIPO DE MASA (CE)

Fabricada en chapa de acero inoxidable 304 de 2mm de espesor con refuerzo de tubería de acero en la columna del aspa.

Plato giratorio de acero inoxidable de 10mm de espesor.

Provista de protección contra posibles subidas y bajadas de tensión.

Rejilla de seguridad con auto bloqueo.

Pare de emergencia.

Ruedas anti vibración.

Dotada con certificación CE.

Descripción general:

Provista de 2 moto-reductores de 0,50cv cada uno a 400v.

Variador de velocidad de 1cv de potencia que transforma la salida de corriente a 230v.

Interruptor de seguridad que impide que tras un fallo de suministro eléctrico que la amasadora funcione sin previo rearme por el usuario.

Sistema novedoso de batido de masa, diseñado y patentado por ChurroSur S.L.

Tanto el barreño como las aspas son completamente desmontables para fácil limpieza.

Capacidad del barreño (8 kilos + 14 litros).

El giro de los motores que lleva instalados se realiza en sentido inverso con lo que la fuerza de batido de la masa se multiplica consiguiendo una óptima elaboración del producto.

AMASADORA PARA TODO TIPO DE MASA (CHURRO Y PORRA).

