



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase/Trifase
peso neto (Kg)	96
peso bruto (Kg)	112
ancho (mm)	474
profundidad (mm)	800
altura (mm)	765

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

AMASADORA DE ESPIRAL 25 kg, Línea LIGHT, sin varilla separadora, adecuada para masas blandas como pan, pizza y piadina :

- **Estructura** recubierta con **pintura resistente a los arañazos**,
- partes en contacto con alimentos (**tanque y espiral**) en **acero inoxidable** ,
- **rotaciones en espiral : 90 rpm**,
- **la tina tiene una capacidad total de 25 kg de masa** para un **volumen de 30 litros** , el recipiente mide 40 cm de diámetro y 26 cm de altura;
- **producción horaria : 75 kg/h** ,
- **microinterruptor de seguridad** en la tapa del tanque,
- **tapa de policarbonato** ahumado,
- Disponible en versiones **monofásicas** y **trifásicas**

Accesorios/opcionales:

- 2da Velocidad solo para modelo trifásico
- Tapa de tanque enrejada en acero inoxidable.
- Kit de 4 ruedas (2 con freno),
- carro mezclador

MARCA CE
HECHO EN ITALIA



FM-30LN/T

Amasadora de espiral 25 kg, Línea LIGHT con cuba de 30 litros, apta para masas blandas, TRIFÁSICA, V. 400/3, potencia 0,75 kw, peso 96 kg, dim. mm 415x763x753h

€ 740,13

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días



FM-30LN/M

Amasadora de espiral de 25 kg, con cuba de 30 litros, línea LIGHT, apta para masas blandas, MONOFÁSICA, V. 230/1, potencia 0,75 kw, peso 96 kg, dim. mm 415x763x753h

€ 769,16

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

FM-TM20/30LN



Fimar - TEMPORIZADOR MECÁNICO

€ 30,19

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-LN_RUOTE



Fimar - KIT DE 4 RUEDAS

€ 35,22

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-CPV/LN



Fimar - TAPA BAÑERA CON REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

€ 49,82

VAT *excluido*
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días