

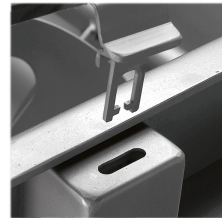
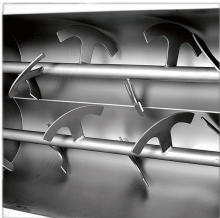


PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## AMASADORA PARA CARNE MONOPALA CON CAPACIDAD MÁXIMA DE 75 KG

SKU: PFIC75KC



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### AMASADORA PARA CARNE MONOPALA CON CAPACIDAD MÁXIMA DE 75 KG

Las amasadoras para carne se presentan con una **estructura sólida realizada completamente en acero inoxidable con chorro de arena**, conocido como material fácilmente higienizable y limpiable.

La amasadora está equipada con **cambio de sentido, palas extraíbles y vuelco de la cuba de 90°** para facilitar el vaciado y la limpieza, además se presenta con **kit de ruedas, de las cuales 2 con**



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## freno, de serie.

La máquina permite **trabajar** con total **seguridad gracias** al **microinterruptor de seguridad colocado en la tapa y un botón de emergencia.**

El mezclador de carne es adecuado para amasar diferentes tipos de carne y su versatilidad lo hace adecuado para su uso en carnicerías y cocinas industriales.

## EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Carro de acero inoxidable
- Ruedas con freno

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	98 kg
<b>Dimensiones</b>	120 × 80 × 120 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L980xP460xH1020 mm
<b>Capacidad</b>	75 kg
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia</b>	1,50 Kwatt/Hp
<b>Material de construcción</b>	acero AISI 304