



PROJECT Food®

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

Página: 1

AMASADORA PARA CARNE MONOPALA CON CAPACIDAD MÁXIMA DE 30 KG

SKU: PFIC30KC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

AMASADORA PARA CARNE MONOPALA CON CAPACIDAD MÁXIMA DE 30 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 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



PROJECT Food®

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

DATOS TECNICOS

Peso	58 kg
Dimensiones	120 × 80 × 120 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L720xP360xH1030 mm
Capacidad	30 kg
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
Potencia	0,75 Kwatt/Hp
Material de construcción	acero AISI 304