

AMASADORAS

SERIE SP

| MECNOSUD

Amasadora automática que controla la velocidad para desarrollar a la perfección la estructura de cualquier tipo de masa.

- Capacidad de hasta 80 kg de masa.
- Con dos temporizadores independientes electrónicos.
- Transmisión de engranes y banda trapezoidal para hacer la operación silenciosa.
- Espiral fabricado en Acero Inoxidable de alta resistencia.



*Imágenes ilustrativas

 **MECNOSUD**



CARACTERÍSTICAS



TIEMPO DE MEZCLA

Dos temporizadores electrónicos que programan el tiempo de cada velocidad.



MOTOR

Dos motores independientes para espiral y tazón.



ACABADO

Tazón, espiral, columna y rejilla de protección de acero inoxidable de alta resistencia.

DATOS TÉCNICOS

Modelo:	SP 501	SP 601	SP 801
Capacidad de pasta (kg):	50	60	80
Capacidad de harina (kg):	30	40	50
Volumen (Lt):	70	95	130
Dimensiones (mm):	1020 x 1230 x 550	1070 x 1230 x 620	1130 x 1230 x 740
Peso (kg):	300	325	350