



GIBM 40 II AMASADORA CABEZAL FIJO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- máquina ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías. La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amalgamadas en pocos min
- Sistema de transmisión es especialmente silencioso . Rueda y timer de serie.
- Espiral, cuba, y quiebra pasta inox Aisi 304.
- Mandos de baja tensión, pulsador de seguridad.
- Los modelos puede ser III (bajo pedido).
- Disponible versión con doble velocidad.
- Capacidad 41 L-35 kg // 112 kg/h
- Diametro cuba:45 cm
- Potencia 1,5 HP
- Voltaje:230V F+N (Si opcion velocidad doble voltaje 400 V F+N)

Dimensiones Máquina:48x81x83 cm