

MÁQUINAS DE MASA DE DOBLE BRAZO

INFORMACIÓN BÁSICA

- PRODUCTO: MÁQUINA AMASADORA DE DOBLE BRAZO
- MODELO: EMP.DMI-16 / EMP.DMI-30
- MARCA: EMPERO (CAZAT MAQUINARIA)

DATOS

- EMP.DMI-16
- CAPACIDAD: 3 KG HARINA → 5 KG MASA
- TAZÓN: 16 L
- VELOCIDADES: 5 NIVELES (25–65 RPM)
- POTENCIA: 1000 W, 230 V, 50 HZ
- DIMENSIONES: 397 × 567 × 546 MM
- PESO NETO: 50 KG

OTROS REQUERIMIENTOS

- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230 V MONOFÁSICO, 50 HZ
- USO EN AMBIENTES SECOS E HIGIÉNICOS



PROCEDENCIA

FABRICADA EN TURQUÍA

IMPORTANTE!

- TAZÓN FIJO EN ACERO INOXIDABLE
- CUENTA CON 5 VELOCIDADES AJUSTABLES (25–65 RPM)
- INCLUYE BOTÓN DE PARADA DE EMERGENCIA Y PROTECCIÓN POR TAPA
- IDEAL PARA MASAS DE PAN, PIZZA, BOLLERÍA; EVITA SOBRECALENTAMIENTO EN PROCESO

pagina web: www.cazati.cl