

# AMASADORAS SERIE SP

| MECNOSUD

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



- Capacidad de hasta 80 kg de masa.
- 2 velocidades de mezcla que se ajustan de manera automática.
- Transmisión con correas trapezoidales para el máximo silencio.

\*Imágenes ilustrativas

MECNOSUD



## CARACTERÍSTICAS



### VELOCIDAD DE MEZCLA

Reguladas de manera automática con dos temporizadores electrónicos. Esto te permite programar la velocidad exacta que deseas de mezcla.



### MOTOR

Dos motores independientes para espiral y cuenco.



### ACABADO

Tina, 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 (kg):	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