

MASSEIRA BASCULANTE MP-20 SEMI-RÁPIDA

FABRICADO
NO BRASIL



FORMAS DE
PAGAMENTO
FACILITADAS

1 de Garantia Total
Ano no Equipamento
Peças e Mecânico

Capacidade de até
20Kg
de massa pronta

FICHA TÉCNICA:

Máquina amassadeira MB-20 é indicada para bater massas de pizzas, esfihas, pães e outros produtos similares.

É construída com estrutura em aço carbono com pintura eletrostática, gabinete e tampa em fibra e cuba em alumínio e inox de fácil limpeza.

Capacidade: Até 20kg de massa pronta. (10 a 12 kg de farinha);

Sistema de batimento: Pás misturadoras (batedores) helicoidais removíveis. Permitem a perfeita limpeza da cuba e dos batedores;

Cuba: Inox e alumínio fundido (Materias apropriados para uso em preparo de produtos alimentícios);

Tampa em fibra com sensor de segurança: impede o contato das mãos com os batedores e evita acidentes de operação;

Engrenagens: Caixa de engrenagens com lubrificação a óleo e engrenagens em aço temperado;

Gabinete fechado em fibra: impede o contato com as partes móveis;

Motorização: Motor elétrico 220v monofásico de 1,5 cv c/ 2 velocidades;

Peso: 80kg;

Medidas (C/L/A): 840 x 440 x 890 mm;

Sistema de rodízios com trava: Facilita o deslocamento;

Sistema Basculante: Com alavanca e trava.

Pietro
CAFASSO
FORNOS DE ESTEIRA

Methal Amazonas Gastronomia Ltda.

R. Nova dos Portugueses, 251 - Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

www.pietrofornos.com.br