

AMASSADEIRA BASCULANTE WP - M50



Para até
5Kg
de massa pronta

6 MESES DE
GARANTIA*

FICHA TÉCNICA:

Máquina amassadeira WP-50 é indicada para bater massas de pizzas, esfihas, pães e outros produtos similares.

É construída com estrutura em aço carbono com pintura eletrostática e cuba em inox de fácil limpeza.

Especificações técnicas:

Alimentação de energia: 127/220v c/ chave seletora;

Motor: 1/2 Hp 650W

Hz: 60 ciclos;

Amperagem: 10A;

Potência: 0,65kw/h;

Tomada: 10A 2p+T (3 pinos);

Equipamento com dispositivo de segurança Nr12

Dimensões:

Comprimento: 495mm;

Largura: 520mm;

Altura : 675mm;

Peso: 39 Kg

Dimensões c/ embalagem:

Comprimento: 590mm;

Largura: 630mm;

Altura : 765mm;

Peso bruto: 51Kg

Cubagem: 0,28m²

* Mediante a entrega do mesmo em nossa fábrica ou posto autorizado. Os custos de transporte correrão por conta do cliente. Imagem meramente ilustrativa. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.



Methal Amazonas Gastronomia Ltda. By
R. Nova dos Portugueses, 251
Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080



www.pietrofornos.com.br