



Amasadora profesional **Romagsa** SP 30 H, una amasadora de gancho espiral, con dos velocidades, parrilla protectora de seguridad, botón paro de emergencia, motor con microinterruptor de seguridad, transmisión por cadena, caldero fijo en acero inox y especialmente ideada para elaborar masas duras (pan, pizza, etc) y para una producción grande (unos 20 panes de kg).

¡Totalmente recomendada!

Catálogo de amasadoras industriales

Amasadora profesional **Romagsa** SP 30 H un modelo de amasadora industrial de alta calidad en espiral especialmente ideado para elaborar masas duras (pan, pizza, etc), cuenta con dos velocidades, caldero fijo en acero inoxidable y con ella podremos hacer una producción aproximada de unos 20 panes de kg. por lo que será una muy buena opción para grandes producciones como panaderías y pasletelerías.

- Amasadora de gancho espiral
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad

- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox
- Potencia (kw): 0.85
- Voltaje (v): 3x400
- Capacidad del caldero (litros): 30
- Capacidad kg/harina: 10.5*
- Capacidad Kg/operación: 22
- Peso (kg): 95
- Velocidades: 2
- Dimensiones: 430x770x810

* Masas con 45-50% de agua

Si estás pensando en adquirir una amasadora y tienes dudas sobre cuál elegir ya que cada vez hay más oferta en el mercado o no encuentras el modelo que pueda cumplir con tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros via chat, correo electrónico o por teléfono, estaremos encantados de asesorarte y buscar la máquina que necesitas.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 430x770x810