



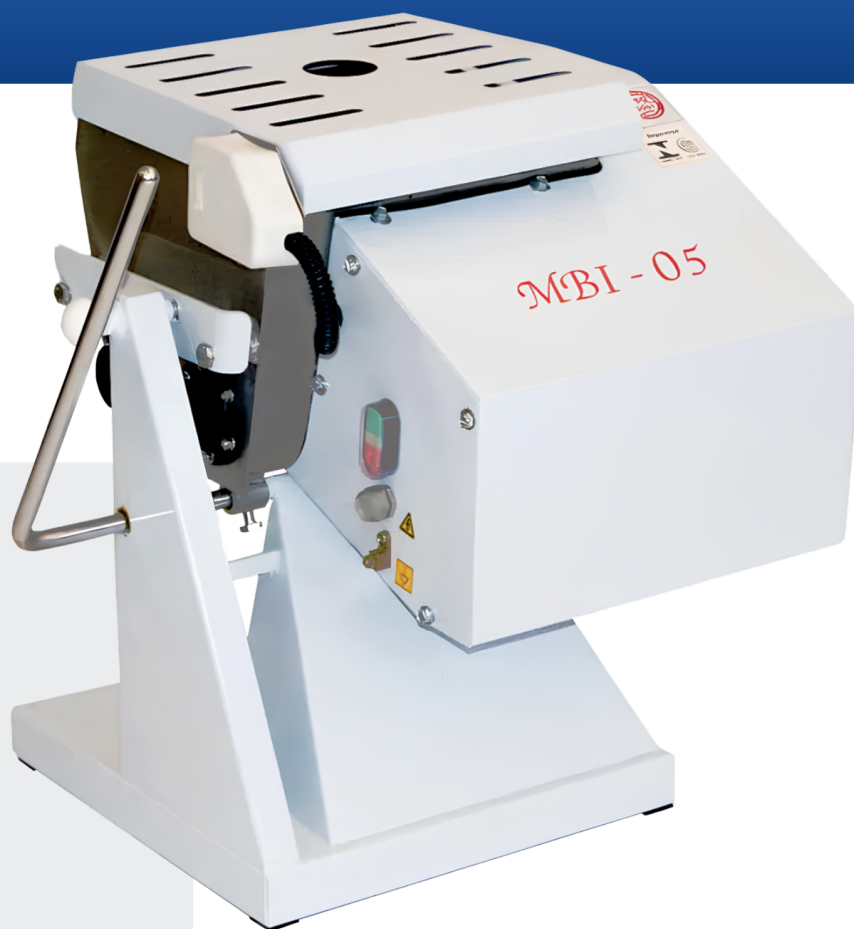
Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mbi-05-gastromaq>

Amasadora semirápida

MBI-05

La amasadora semirápida MBI-05 de GASTROMAQ es un equipo profesional diseñado para optimizar los procesos de preparación de masas en establecimientos alimentarios. Su sistema de doble pala helicoidal, combinado con materiales de alta calidad y características técnicas precisas, garantiza resultados consistentes y eficientes en cada operación.



Descripción comercial

- Sistema de dos palas mezcladoras helicoidales que integran y hacen el trabajo como si fuera a mano.
- Palas en hierro fundido con baño de estaño.
- Tina en acero inoxidable con sistema de volteo y tapa de seguridad.

Ideal para masa para pizza, mezclado y amasado de diversos productos como masa para pasta, pan, galletas, masa fresca y masas con humedad inferior al 55%. Tiempo de preparación aproximado de 15 a 20 minutos.

Especificaciones

- Capacidad 5 kg masa, 2 kg harina 127 v
- Consumo eléctrico 0.26 kwh
- Kg: 38 kg
- Hp: 1/3 hp
- Rpm: 1 velocidad 74 rpm
- Mm (ancho x largo x alto): 580 x 495 x 620 mm