



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mbi-40-gastromaq>

Amasadora semirápida

MBI-40

La amasadora semirápida **MBI-40** de GASTROMAQ es un equipo profesional diseñado para la preparación eficiente de masas. Con su sistema de doble pala helicoidal y tina de acero inoxidable, garantiza una mezcla homogénea y un proceso higiénico en la elaboración de diversos productos de panadería y repostería.



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 40 kg masa, 15 kg harina 127 v
- Kwh: Consumo eléctrico 0.73 kwh
- Rpm: 1 velocidad 74 rpm
- Kg: 78 kg
- Hp: 1 hp
- Mm (ancho x largo x alto): 850 x 710 x 940 mm