



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/mbi-60-gastromaq>

Amasadora semi rápida

MBI-60

La amasadora semi rápida **MBI-60** de Gastromaq es un equipo industrial diseñado para la preparación eficiente de masas con humedad inferior al 55%. Su sistema de doble pala helicoidal y construcción en materiales de alta calidad aseguran un rendimiento óptimo y durabilidad superior.



Descripción comercial

- 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.
- 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 tapa de sistema de volteo y seguridad.

Información técnica

- Capacidad máxima de masa lista: 60 kilogramos
- Consumo trifásico: 2,3 kW / h
- Dimensiones: (alto x ancho x largo) 1150 x 770 x 940
- Peso: 175 kilogramos
- Energía trifásica: 3 HP 220 V