

Amassadora DM-10



Capacidade: 5 kg de farinha. Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 10 l, uma velocidade.

Cabeçal e caldeiro fixos.

Amassadora de gancho espiral especialmente indicada para massas duras (pizza, pão, etc.).

Estrutura revestida com esmalte anti-risco muito fácil de limpar.

As partes em contacto com os alimentos são fabricadas inteiramente em aço inoxidável (caldeiro, espiral, haste para cortar a massa).

Protetor de caldeiro de policarbonato transparente em cumprimento com a norma EN-453.

Acresce IVA à taxa em vigor

TRANSPORTE GRATUITO.

ASSISTENCIA TÉCNICA

Preço: 1.499,00