

Amassadora DM(E) 20



Capacidade: 12 kg de farinha.

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 20 l e uma ou duas velocidades.

Temporizador de série.

Modelos SM: cabeçal e caldeiro fixos.

Modelos SME: cabeçal elevável e cuba extraível.

Amassadora de gancho espiral especialmente desenhada 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 (cuba, espiral, haste para cortar a massa).

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

Temporizador de série.

Acresce IVA à taxa em vigor

TRANSPORTE GRATUITO.

ASSISTENCIA TÉCNICA

Preço: 2.199,00