

Amassadora SM-75



Capacidade: 40 kg de farinha.

Amassadora de gancho espiral com caldeiro de 75 litros e uma ou duas velocidades.

Temporizador de série.

Cabeçal e caldeiro fixos.

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).

Grelha de protecção de aço inoxidável.

Temporizador de série.

Equipado com 3 rodas e 2 pés.

Acresce IVA à taxa em vigor

TRANSPORTE GRATUITO.

ASSISTENCIA TÉCNICA

Preço: 5.499,00