AMASADORA
25 Kilos de harina

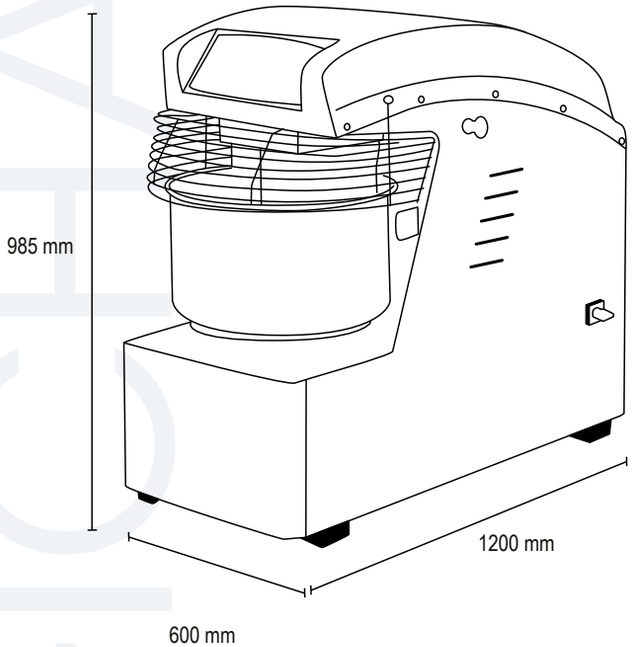
AES-40

VENTUS® Corp.



* Fotografía de referencia.

- Ideal para mezcla de pan francés, pan casero, y masas en general, para comercio como panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes.
- Estructura en acero con terminación en pintura epoxi.
- Depósito en acero inoxidable.
- Parrilla de protección.
- Sistema de cambio de velocidades.
- Motor monofásico dos (2) velocidades.
- Fácil uso y limpieza.



Modelo	AES-40
Capacidad (kg)	40 kilos de masa
Dimensiones (mm)	
Alto	985
Ancho	600
Fondo	1200
Energía	220v / 50hz
Potencia (w)	2600
Consumo Kw*H	2,6
Peso Neto (kg)	182
Peso Bruto (kg)	214

FICHA TECNICA