



## COMPLEMENTOS PIZZA

### AMASADORAS- SERIE BAT 20 - FIJA

Ideal para pizzerías, pastelerías y panaderías.

La particular forma de la espiral permite obtener masas perfectamente amasadas en pocos minutos, gracias a su sistema de rotación inverso a la cuba.

El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor en baño de aceite.

La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.

- Cabezal y cuba FIJA.
- Todas incluyen cortapastas.
- Con motor monofásico/ trifásico.
- Temporizador y ruedas de serie.



BAT 20

#### SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con temporizador, botón de encendido y en **opción de doble velocidad (CONSULTAR) \*\***



	BAT 20
<b>Dimensiones (LxPxH)</b>	385 x 670 x 725 mm
<b>Peso pasta</b>	16 Kg
<b>Capacidad</b>	22 L
<b>Masa por hora</b>	56 Kg
<b>Diámetro cuba</b>	Ø 36 cm
<b>Potencia monofásica</b>	230V-1P+T/ 0.75Kw
<b>Potencia trifásica</b>	400V-3P+T/ 1,5HP
<b>Opc. MONOF/ TRIF.</b>	Consultar
<b>+ 2 velocidades (Trif.)</b>	Consultar **