



COMPLEMENTOS PIZZA

AMASADORAS- SERIE BAT 30 - 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 30

SENCILLEZ Y POTENCIA

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



	BAT 30
Dimensiones (LxPxH)	435 x 750 x 810 mm
Peso pasta	24 Kg
Capacidad	32 L
Masa por hora	88 Kg
Diámetro cuba	Ø 40 cm
Potencia monofásica	230V-1P+T/ 1,1Kw
Potencia trifásica	400V-3P+T/ 1,75HP
Opc. MONOF/ TRIF.	Consultar
+ 2 velocidades (Trif.)	Consultar **