



COMPLEMENTOS PIZZA

AMASADORAS- SERIE BAT 40 - 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 40

SENCILLEZ Y POTENCIA

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



	BAT 40
Dimensiones (LxPxH)	480 x 820 x 850 mm
Peso pasta	32 Kg
Capacidad	41 L
Masa por hora	112 Kg
Diámetro cuba	Ø 45 cm
Potencia monofásica	230V-1P+T/ 1,1Kw
Potencia trifásica	400V-3P+T/ 2,3HP
Opc. MONOF/ TRIF.	Consultar
+ 2 velocidades (Trif.)	Consultar **