

# AMASADORAS DE ESPIRAL

## Cap. 18, 27, 40, 52 y 60 Kg

Amasadora industrial (Italiana) marca "Senzani" con capacidades de 18, 27, 40, 52 y 60 Kg de masas. Las amasadoras "Senzani" son de alta durabilidad con diseño robusto y propicias para aplicaciones industriales. Bowls y rejilla de protección en acero inoxidable con sistema de parada automática por microswitch. Caja reductora de una velocidades, soporte desmontable con ruedas robustas para fácil movilidad. Acabado en pintura electrostática de alta resistencia, caja de transmisión por rodamientos. Indispensables en la preparación de masas para Panes, Pizzas, Pastas y Pastelería.

Modelo	Capacidad Masa	Velocidad	Tipo de Transmisión	Potencia	Voltaje	Dimensiones Ancho x Fondo x Alto
IMP-18	18 Kg	1	Rodamientos	1 Hp	220V / 60 Hz / 1F	35 x 64 x 65 cm
IMP-27	27 Kg	1	Rodamientos	1,5 Hp	220V / 60 Hz / 1F	39 x 68 x 65 cm
IMP-40	40 Kg	1	Rodamientos	2 Hp	220V / 60 Hz / 1F	43 x 74 x 74 cm
IMP-52	52 Kg	1	Rodamientos	2,5 Hp	220V / 60 Hz / 1F	48 x 82 x 74 cm
IMP-60	60 Kg	1	Rodamientos	3,5 Hp	220V / 60 Hz / 1F	52 x 85 x 76 cm



Avenida O' Higgins, Residencias Arboleda, Local N° 1 – Nivel P.B. – Urb. Montalbán 1 – Caracas 1020  
Telf.: (0212) 442.88.87 / 442.69.55 / 443.79.81

[www.gastronomica.com.ve](http://www.gastronomica.com.ve) - [ventas@gastronomica.com.ve](mailto:ventas@gastronomica.com.ve)