

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/amasadora-20l-p-1496.html>



## Amasadora 20L

precio	<b>1 000.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 días</b>
Número de catálogo	<b>YG-03060`</b>
Código del fabricante	<b>YG-03060</b>

### Descripción del producto

#### Mezclador de espiral YATO YG-03060 con una capacidad de 20L.

La batidora está diseñada para amasar masas pesadas como:

Pizza  
Pan  
Donas

Especialmente recomendado para pizzerías, panaderías, confiterías.

Es accionado por un motor de **1500W**, alimentado a **220~240V / 50Hz**, mediante piñón y cremallera, lo que garantiza una muy larga vida del mecanismo y uso. Por otro lado, la transmisión se transmite mediante una correa de transmisión, lo que es de particular importancia durante el servicio del dispositivo, facilitando su reemplazo.

El cuenco y la espiral giran simultáneamente a una velocidad constante de **274 rpm**.

El mezclador con dimensiones de **860x700x390 mm** pesa **89 kg**. El cuerpo fabricado en aluminio y acero pintado en blanco es fácil de mantener limpio. El recipiente y los accesorios adicionales están fabricados en acero inoxidable destinados al contacto con alimentos.

El recipiente con una capacidad de **20L** y un diámetro interno de **360 mm** está montado de forma permanente. La carga máxima de masa es de **6 kg**. La cubierta protectora de acero inoxidable evita la inserción accidental de manos o cualquier objeto en el recipiente durante el funcionamiento. Por otro lado, los orificios de vertido le permiten agregar ingredientes individuales mientras amasa la masa.

El mezclador tiene un dispositivo de seguridad que apaga automáticamente el dispositivo cuando intenta abrir la cubierta protectora. Además, el mezclador está equipado con un interruptor de seguridad, gracias al cual el trabajo se interrumpe automáticamente.

En el panel de control frontal hay una luz adicional que señala la conexión del dispositivo a la red eléctrica, advirtiendo contra el arranque accidental de la batidora durante la limpieza.

El mezclador en el conjunto tiene accesorios:

espiral para amasar masa pesada  
cuchilla de corte.

Amasadora de espiral para amasar masas pesadas, p. ej.: - para pizza, - albóndigas, - donuts, - pan.

Marca Yato  
Símbolo YG-03060  
Serie GRL

