

AMASADORA ESPIRAL

DOUGH MIXER

MODELOS · MODELS PSX 5 / PSX 60

- Amasadora de espiral con cabeza y recipiente de trabajo fijos.
- El recipiente gira durante la elaboración del especial gancho de acero inoxidable.
- Mandos de baja tensión, seguridad al abrir la tapa.
- La tapa, realizada en material transparente para uso alimenticio, ha sido estudiada para facilitar la introducción de ingredientes (harina, agua, etc.) durante la elaboración, evitando la apertura de la misma y sin parar la máquina.

- Spiral kneader with fixed head and bowl.
- The bowl rotates while the special stainless steel hook is working.
- Low voltage controls. Safe when opening cover.
- The cover, made of materials suitable for food products, has been designed to facilitate the introduction of ingredients (flour, water, etc.) during processing, without needing to open it.



Mod.: PSX 25

AMASADORA ESPIRAL	DOUGH MIXER	PSX 5	PSX 10	PSX 15	PSX 20	PSX 30	PSX 40	PSX 50	PSX 70
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)								
Ancho	Width	280	300	340	385	420	480	520	570
Fondo	Depth	520	590	630	730	760	840	890	950
Alto	Height	440	570	570	660	660	760	870	920
Dimensiones recipiente (mm)	Bowl dimensions (mm)								
Diámetro	Diameter	260	280	317	365	400	452	500	550
Fondo	Depth	140	195	210	245	260	260	340	350
Capacidad recipiente (kg)	Bowl capacity (kg)	5	8	12	17	25	35	45	60
Capacidad de harina (kg)	Flour capacity (kg)	3	5	8	11	17	23	30	40
Capacidad (l)	Capacity (l)	7	12	16	22	32	41	64	82
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)	230 - II / 230- 400 -440 III							
Potencia máxima (W)	Maximum power (W)	370	750	750	750	1100	1500	1800	1800
Velocidades	Speed	1	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	36	44	48	69	73	118	148	158