

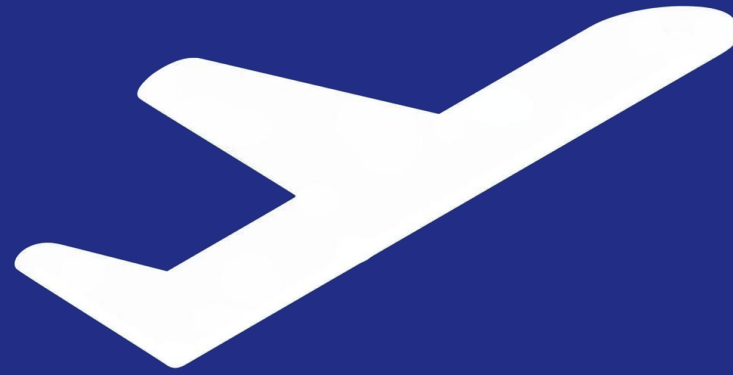
INFINITHI[®]

ENVASADORAS - AMASADORAS

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses



Regalo 2 billetes de avión

Por la compra de 3.000 €

Ida / Vuelta para 2 personas - Más de 30 destinos de Europa.



-45% muebleshosteleria.es





INFINITHI®

A LA VANGUARDIA DE LA HOSTELERIA

Indice

ENVASADORAS POR TIEMPO	06
ENVASADORAS POR SENSOR	16
AMASADORAS	24

MADE IN SPAIN

INFINITHI[®]

ENVASADORAS POR TIEMPO

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 270 mm controlada por tiempo.
- Bombas de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Funciones del proceso indicadas mediante un LED luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-6	6 m3/h	1	270 mm	280 x 355 x 90 mm	340 x 460 x 325 mm	260 W	2.065 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 340 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Funciones del proceso indicadas mediante un LED luminoso.
- Panel de control digital.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Tapa ergonómica que facilita la apertura, una vez finalizado el ciclo de envasado.
- Sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-8	8 m3/h	1	340 mm	350 x 350 x 120 mm	410 x 455 x 360 mm	350 W	2.277 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 410 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-10	12 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	540 W	2.898 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 410 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20	20 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	750 W	3.095 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 450 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20 L	20 m3/h	1	450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.364 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadora al vacío con barra de soldadura de 460 mm controlada por tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Barra de doble soldadura en todos los modelos para asegurar el perfecto sellado de la bolsa.
- Panel de control digital. Control preciso del tiempo de vacío y del tiempo de soldadura. Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Cámara de acero inoxidable embutida para facilitar la recogida de residuos garantizando una excelente higiene.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Sistema VAC-STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando directamente a la siguiente fase.
- Excelente sistema de cierre fabricado en acero inoxidable que permite mantener la tapa cerrada durante los procesos de inoperatividad.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAKSIC-20 L 2A	20 m3/h	2	450 + 450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.760 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10 de fácil limpieza.
- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.
- Entrada y control de gas inerte.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-40 DT	40 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	6.722 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10 de fácil limpieza.
- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.
- Entrada y control de gas inerte.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-63 DT	63 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	7.214 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR TIEMPO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Tiempo.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Carrocería exterior y cuba de acero inoxidable AISI-304 18/10 de fácil limpieza.
- Panel de control de fácil uso con teclas sensitivas de membrana.
- Función especial para el sistema Gastro-VAC.
- Incorporan el sistema VAC STOP que permite parar en cualquier momento una fase del proceso, pasando directamente a la siguiente.
- Entrada y control de gas inerte.
- Visualizador de tiempo para el final del proceso.
- Vacuómetro para control visual del nivel de vacío.
- Fases del proceso indicadas mediante LED luminoso.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-100 DT	100 m3/h	2	580 + 850 mm	950 x 600 x 210 mm	1070 x 720 x 1060 mm	1500 W	10.257 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI[®]

ENVASADORAS POR SENSOR

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Bomba de alta calidad BUSCH. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico. Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro VAC.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-10	10 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	540 W	3.157 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 410 mm.
- Bomba de alta calidad BUSCH. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico. Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro VAC.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20	20 m3/h	1	410 mm	450 x 420 x 180 mm	480 x 560 x 440 mm	750 W	3.519 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 450 mm.
- Bomba de alta calidad BUSCH. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico. Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro VAC.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20 L	20 m3/h	1	450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	3.726 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por sensor, con barra de soldadura de 450 mm.
- Bomba de alta calidad BUSCH. Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte. Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.
- Panel de control digital con display incluido. Todas las funciones del proceso se indican en el panel electrónico. Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Función SOFT-AIR de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional. Plus de vacío regulable.
- Cuba embutida con cantos redondeados para facilitar limpieza.
- Chasis inclinable para facilitar la manipulación de componentes.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al KIT Gastro VAC.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.

230/1/N/-50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
SLINE-20 L 2A	20 m3/h	2	450 + 450 mm	550 x 470 x 180 mm	610 x 575 x 440 mm	750 W	4.088 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Sensor.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-40 S	40 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	6.935 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Sensor.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-63 S	63 m3/h	2	460 + 460 mm	700 x 480 x 210 mm	820 x 600 x 1030 mm	1500 W	7.623 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Envasadoras al vacío POR SENSOR

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Envasadoras al vacío controladas por Sensor.
- Bomba de alta calidad BUSCH.
- Posibilidad de envasar productos delicados o blandos con atmósfera modificada, gracias a la inyección de gas inerte.
- Panel de control digital con display incluido.
- Posibilidad de configurar, guardar y modificar diferentes programas de envasado 50 programas establecidos para simplificar y automatizar cada ciclo de envasado.
- Ciclo de deshumidificación de la bomba.
- Función Soft-air de introducción del aire en la cámara para la protección óptima del producto.
- Funciones del proceso indicadas mediante panel electrónico.
- Plus de vacío regulable.
- Control preciso de vacío, sellado e inyección de gas.
- Programa para envasado en cubeta externa GN gracias al kit Gastro Vac.
- Programa específico de envasado de líquidos, con regulación automática del tiempo de envasado.
- Programa VAC+ para tiempo de vacío adicional.

230-400/3 - 50/60 Hz

Modelo	Capacidad Bomba	Nº Barra soldadura	Longitud soldadura	Medidas cámara	Medidas exteriores	Potencia	Precio
VAC-100 S	100 m3/h	2	580 + 850 mm	950 x 600 x 210 mm	1070 x 720 x 1060 mm	2200 W	10.345 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI[®]

AMASADORAS

-45%



Banco Santander
Pague en 12 meses

Amasadora de Gancho Espiral CUBA Y CABEZAL FIJO

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 1 velocidad.
- Temporizador en dotación estándar en modelo IM22.
- Cuba y cabezal fijo.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

220 V

Modelo	Capacidad Caldero	Capacidad Harina	Velocidad Gancho	Velocidad Bol	Potencia	Ø x H Bol	Medidas	Precio
IM10	10 L.	8 Kg	75 rpm	10 rpm	375 W	260 x 200 mm	270 x 540 x 560 mm	961 €
IM22	22 L.	18 Kg.	93 rpm	9 rpm	900 W	350 x 200 mm	400 x 690 x 630 mm	1.241 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Amasadora de Gancho Espiral CUBA EXTRAIBLE Y CABEZAL ELEVABLE

PREMIUM



CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente recomendable para panaderías, hoteles o restaurantes, sectores en los que son imprescindibles aparatos de cocina fiables y de alto rendimiento.
- Mezcla con movimientos precisos y potentes todos los ingredientes necesarios para la preparación de grandes masas.
- Especialmente idónea para masas de gran consistencia tales como pizza o pan.
- Fabricados en Italia por fabricante de reconocido prestigio que exclusivamente fabrica maquinaria de pizzería.
- Sistema de transmisión especialmente silencioso debido a un tensor para la cadena y motorreductor en baño de aceite.
- Provistas de rejilla de protección en acero inoxidable y de todos los elementos eléctricos de seguridad.
- Acabado exterior en pintura epoxi de color blanco.
- Caldero, gancho espiral, divisor de la masa, rejilla de seguridad y demás elementos que entran en contacto con la masa fabricados enteramente en acero inoxidable.
- Mandos a 24V y con botón de parada de emergencia.
- Equipos dotados de 2 velocidades.
- Temporizador en dotación estándar.
- Cuba extraíble y cabezal elevable mediante sistema neumático.
- Dotadas de ruedas y perno para partir la masa.

220 V

Modelo	Capacidad Caldero	Capacidad Harina	Velocidad Gancho	Velocidad Bol	Potencia	Ø x H Bol	Medidas	Precio
IMR22 2V	22 L.	18 Kg.	93 / 139 rpm	9 / 14 rpm	750 W	350 x 200 mm	420 x 720 x 640 mm	1.925 €
IMR32 2V	33 L.	25 Kg.	93 / 139 rpm	9 / 14 rpm	1500 W	400 x 260 mm	460 x 840 x 730 mm	2.274 €
IMR42 2V	42 L.	38 Kg.	93 / 139 rpm	9 / 14 rpm	1500 W	450 x 260 mm	490 x 860 x 730 mm	2.404 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI[®]

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961 318 557 * (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es

Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.