Ficha Técnica: Masseira Simples 35

Descrição Geral

A Máquina Masseira Simples 35 é ideal para preparação de massas de salgados fritos, doces, cremes e recheios com precisão e eficiência. Projetada para ser leve, robusta e prática, é perfeita para estabelecimentos que buscam otimizar a produção e garantir a qualidade dos seus produtos.

Características Principais

- **Batedor da Masseira:**
 - Batedor em aço inox 304, extremamente forte e resistente.
 - Eixos robustos de aço inoxidável AISI 304 usinados.
- **Batedor Doce (Opcional):**
 - Batedor em aço inoxidável AISI 304.
 - Raspador de silicone.

Produtividade

- **Massa de Salgados Fritos:** 5kg (2 kg de farinha).

Dados Técnicos

- **Panela:** 35 cm de diâmetro x 16,5 cm de altura (capacidade de 16 litros).
- **Dimensões Gerais:** Altura 30cm x Largura 42cm x Comprimento 45cm.
- **Peso:** 9kg.
- **Cabeçote e Batedor:** Fabricados em aço inoxidável AISI 304.
- **Potência:** 50W.
- **Tensão:** 127V ou 220V.