

MFP80

G.PANIZ

MOLINO DE PAN

PANADERÍA

- Hélice de acero reforzado con terminado galvanizado.
- Protección superior para evitar la salida del pan.
- Incluye una rejilla de aluminio con perforaciones de 2 MM.

Ideal para moler pan seco. Es necesario meter el pan totalmente seco y rebanado de forma horizontal para garantizar la ausencia de humedad.



CAPACIDAD 80 KG/HA

127 V



KWH:

CONSUMO ELECTRICO 0.73 KWH



KG:

22 KG



HP:

1 HP



RPM:

3,450 RPM



MM (ANCHO X LARGO X ALTO):

275 X 355 X 68MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.