



La casa del Chef

Amasadoras profesionales

Catálogo de productos

lacasadelchef.net

<u>Categoría/Producto</u>	<u>Página</u>
Amasadora de brazos industrial Conti 50 Kg con variador de velocidad	p.1
Amasadora de brazos industrial Conti 50 Kg con variador de velocidad y panel tác	p.1
Amasadora de brazos industrial Conti 70 Kg con variador de velocidad	p.1
Amasadora de brazos industrial Conti 70 Kg de 2 velocidades con variador de velo	p.2
Miss Baker Chef blanca con cuba de 10 litros/3 Kg. Amasadora de brazos pequeña B	p.2
Miss Baker PRO blanca con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña	p.2
Miss Baker PRO Roja con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña Be	p.3
Miss Baker PRO INOX con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña Be	p.3
Miss Baker Chef XL blanca con cuba de 20 litros/6 Kg. Amasadora de brazos gemelo	p.3
Miss Baker PRO XL blanca con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemel	p.4
Miss Baker PRO XL roja con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemelos	p.4
Miss Baker PRO XL INOX con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemelos	p.4
Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 12. Cuba de 27 litros/12 Kg	p.5
Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 12. Cuba de 27 litros/12 Kg	p.5
Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 24. Cuba de 35 litros/24 Kg	p.5
Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 24. Cuba de 35 litros/24 Kg	p.6
Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 48. Cuba de 60 litros/48 Kg	p.6
Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 48. Cuba de 60 litros/48 Kg	p.6
Amasadora de brazos BE25D de 23 Kg con 2 velocidades	p.7
Amasadora de brazos BE25PM de 23 Kg con variador de velocidad	p.7
Amasadora de brazos BE50D de 45 Kg con 2 velocidades	p.7
Amasadora de brazos BE50PM de 45 Kg con variador de velocidad	p.8
Amasadora de brazos BR40D de 40 Kg con 2 velocidades y brazo regulable	p.8
Amasadora de brazos BR40P de 40 Kg con variador de velocidad y brazo regulable	p.8
Amasadora de brazos BR50D de 50 Kg con 2 velocidades y brazo regulable	p.9
Amasadora de brazos BR50P de 50 Kg con variador de velocidad y brazo regulable	p.9
Amasadora de brazos BR60D de 60 Kg con 2 velocidades y brazo regulable	p.9
Amasadora de brazos BR60P de 60 Kg con variador de velocidad y brazo regulable	p.10
My Miss Baker con cuba de 10 litros/3 Kg Blanca - Amasadora de brazos pequeña pa	p.10
My Miss Baker con cuba de 10 litros/3 Kg Colores - Amasadora de brazos pequeña p	p.10
Amasadora de brazos industrial DOTUF 95. Capacidad de amasado 80kg / 2 Velocidad	p.11
Amasadora de brazos industrial DOTUF 130. Capacidad de amasado 120kg / 2 Velocid	p.11
Amasadora de brazos industrial DOTUF 160. Capacidad de amasado 150kg / 2 Velocid	p.11
Amasadora de brazos sumergidos para pizza Bernardi PIZZAIOLA 48. Cuba de 60 litr	p.12
Amasadora de brazos industrial DOTUF 110. Capacidad de amasado 100kg / 2 Velocid	p.12
Amasadora de horquilla para masas blandas F7 7Kg	p.12
Amasadora de horquilla para masas blandas FC 60 Kg	p.13
Amasadora de horquilla para masas blandas FC 80 Kg	p.13
Amasadora de horquilla para masas blandas FC 25 Kg	p.13
Amasadora de horquilla para masas blandas FC 35 Kg	p.14
Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 80 Kg	p.14
Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 120 Kg	p.14
Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 160 Kg	p.15
Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC20 160 Kg	p.15
Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC20 200 Kg	p.15
Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 35/40 Kg	p.16
Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 80 Kg	p.16
Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 80 Kg con 2 temporizador	p.16
Amasadora OEM FXID202T para masa de gran humedad de cabezal fijo 30 Lt	p.17
Amasadora OEM FXID402T para masa de gran humedad de cabezal fijo 47 Lt	p.17

Amasadora OEM FXID602T para masa de gran humedad de cabezal fijo 83 Lt	p.17
Amasadora OEM RBID402T para masa de gran humedad de cabezal elevable 47 Lt	p.18
Amasadora OEM FX201 de cabezal fijo 30 Lt de 1 velocidad	p.18
Amasadora OEM FX202 de cabezal fijo 30 Lt de 2 velocidades	p.18
Amasadora OEM FX301T de cabezal fijo 37 Lt de 1 velocidad	p.19
Amasadora OEM FX302T de cabezal fijo 37 Lt de 2 velocidades	p.19
Amasadora OEM FX401T de cabezal fijo 47 Lt de 1 velocidad	p.19
Amasadora OEM FX402T de cabezal fijo de 2 velocidades	p.20
Amasadora OEM FX601T de cabezal fijo 83 Lt de 1 velocidad	p.20
Amasadora OEM FX602T de cabezal fijo 83 Lt de 2 velocidades	p.20
Amasadora OEM RB301T de cabezal elevable 37 Lt de 1 velocidad	p.21
Amasadora OEM RB302T de cabezal elevable 37 Lt de 2 velocidades	p.21
Amasadora OEM RB401T de cabezal elevable 47 Lt de 1 velocidad	p.21
Amasadora OEM RB402T de cabezal elevable 47 Lt de 2 velocidades	p.22
Mezclador Planetario MPM 7L	p.22
Mezclador Planetario MPM 10L	p.22
Mezclador Planetario MPM 20L	p.23
Mezclador Planetario MPM 30L	p.23
Mezclador Planetario MPM 40L	p.23
Mezclador Planetario MPM 60L	p.24
Amasadora planetaria profesional CPL165B 5 Lt - con variador	p.24
Amasadora planetaria profesional CPL168B 8 Lt - con variador	p.24
Amasadora planetaria profesional CPL1610B 10 Lt - con variador	p.25
Amasadora planetaria profesional CPL1820B 20 Lt - con variador	p.25
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1820VE 20 Lt - con variador	p.25
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 30 Lt - con variador	p.26
Amasadora planetaria de pie profesional CPL16303E1TE 30 Lt - 3 Vel.	p.26
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 40 Lt - con variador	p.26
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 40 Lt - 3 Vel.	p.27
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 60 Lt - con variador	p.27
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 60 Lt - 3 Vel.	p.27
Amasadora planetaria de pie profesional CPL1680VE 80 Lt - con variador	p.28
Amasadora planetaria industrial CPL1680VE 80 Lt - con variador	p.28
Amasadora planetaria industrial CPL16100VE 100 Lt - con variador	p.28
Amasadora planetaria industrial CPL16120VE 120 Lt - con variador	p.29
Amasadora planetaria industrial CPL16150VE 150 Lt - con variador	p.29
Amasadora planetaria industrial CPL16200VE 200 Lt - con variador	p.29
Amasadora planetaria industrial CPL16250VE 250 Lt - con variador	p.30
Amasadora planetaria industrial CPL16300VE 300 Lt - con variador	p.30
Amasadora planetaria de mesa MX12B 10 Lt	p.30
Amasadora planetaria de mesa MX20B 20 Lt	p.31
Amasadora planetaria de pie MX20P 20 Lt con variador de velocidad	p.31
Amasadora planetaria de pie MX40P 40 Lt	p.31
Amasadora planetaria de pie MX60P 60 Lt	p.32
Amasadora planetaria de pie MX80P 80 Lt	p.32
Amasadora planetaria de pie MX20T 20 Lt de 3 velocidades	p.32

Amasadora de brazos industrial Conti 50 Kg con variador de velocidad



¡El top de las amasadoras de brazos gemelos! Las amasadoras profesionales de brazos Conti serie TKVE están consideradas como las más fiables gracias a su especial diseño y alta calidad constructiva. Cuentan con un gran reconocimiento internacional de alta calidad por su extraordinario funcionamiento y rendimiento. Presentes en el mercado durante más de 25 años, son utilizadas por los profesionales ...

Las amasadoras de brazos a inmersión Conti son muy apreciadas por los profesionales del sector por su mecánica completamente en baño de aceite y su robustez. Son la mejor inversión de compra porque están construidas con la mas alta calidad de materiales garantizando muchos años de intenso trabajo si...

Precio: 8933.60 EUR * IVA no inc.

Referencia: CTK50 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial Conti 50 Kg con variador de velocidad y panel táct...



¡El top de las amasadoras de brazos gemelos! Las amasadoras profesionales de brazos Conti serie TKTS están consideradas como las más fiables gracias a su especial diseño y alta calidad constructiva. Cuentan con un gran reconocimiento internacional de alta calidad por su extraordinario funcionamiento y rendimiento. Presentes en el mercado durante más de 25 años, son utilizadas por los profesionales má...

Las amasadoras de brazos a inmersión Conti son muy apreciadas por los profesionales del sector por su mecánica completamente en baño de aceite y su robustez. Son la mejor inversión de compra porque están construidas con la mas alta calidad de materiales garantizando muchos años de intenso trabajo si...

Precio: 10352.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CTK50-2T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial Conti 70 Kg con variador de velocidad



¡El top de las amasadoras de brazos gemelos! Las amasadoras profesionales de brazos Conti serie TKVE están consideradas como las más fiables gracias a su especial diseño y alta calidad constructiva. Cuentan con un gran reconocimiento internacional de alta calidad por su extraordinario funcionamiento y rendimiento. Presentes en el mercado durante más de 25 años, son utilizadas por los profesional...

Las amasadoras de brazos a inmersión Conti son muy apreciadas por los profesionales del sector por su mecánica completamente en baño de aceite y su robustez. Son la mejor inversión de compra porque están construidas con la mas alta calidad de materiales garantizando muchos años de intenso trabajo si...

Precio: 10028.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CTK70 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial Conti 70 Kg de 2 velocidades con variador de velo...



¡El top de las amasadoras de brazos gemelos! Las amasadoras profesionales de brazos Conti serie TKTS están consideradas como las más fiables gracias a su especial diseño y alta calidad constructiva. Cuentan con un gran reconocimiento de calidad y buen funcionamiento en el mercado durante más de 25 años y son utilizadas por los profesionales más exigentes.

Las amasadoras de brazos a inmersión Conti son muy apreciadas por los profesionales del sector por su mecánica completamente en baño de aceite y su robustez. Son la mejor inversión de compra porque están construidas con la más alta calidad de materiales garantizando muchos años de intenso trabajo si...

Precio: 11432.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CTK70-2T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker Chef blanca con cuba de 10 litros/3 Kg. Amasadora de brazos pequeña B...



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia la empresa Italiana Bernardi, con su gama Miss Baker Chef, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado, capaces de oxigenar perfectamente masas de 0,5 a 3 kg dependiendo del modelo. El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Chef tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero pintado al horno en color blanco, lo que le confiere una gran durabilidad, los modelos Miss Baker® Chef ofrecen la mejor...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0323029 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO blanca con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña ...



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 3 Kg (4 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelent...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero pintado al horno en color blanco o rojo lo que le confiere una gran durabilidad, los modelos ...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0323059 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO Roja con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña Be...



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 3 Kg (4 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelent...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero pintado al horno en color blanco o rojo lo que le confiere una gran durabilidad, los modelos ...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0323059R **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO INOX con cuba de 10 litros/3-4 Kg. Amasadora de brazos pequeña Be...



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 3 Kg (4 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelent...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro, en la versión de acero inoxidable, son lo último de Bernardi, con un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304, este nuevo modelo Miss Baker® Pro Inox o...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0323059I **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker Chef XL blanca con cuba de 20 litros/6 Kg. Amasadora de brazos gemelo...



NO PICTURE

MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia la empresa Italiana Bernardi, con su gama Miss Baker Chef XL, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado, capaces de oxigenar perfectamente masas de 1,5 a 6 kg. El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelente ...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Chef XL tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero pintado al horno en color blanco, lo que le confiere una gran durabilidad, los modelos Miss Baker® Chef XL ofrecen la...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0623029 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO XL blanca con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemel...



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro XL, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 6 Kg (8 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excel...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro XL tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero pintado al horno en color blanco o rojo lo que le confiere una gran durabilidad, los model...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0623059 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO XL roja con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemelos



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro XL, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 6 Kg (8 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excel...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro XL tienen un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304 y acero pintado al horno en color blanco o rojo lo que le confiere una gran durabilidad, los model...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0623059R **Enlace web:** [Ver producto](#)

Miss Baker PRO XL INOX con cuba de 20 litros/6-8 Kg. Amasadora de brazos gemelos



MISS BAKER ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Con 35 años de experiencia Bernardi, con su gama Miss Baker Pro XL, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado capaces de oxigenar perfectamente masas de 6 Kg (8 Kg para masas muy hidratadas). El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excel...

Los modelos de amasadoras de brazos pequeñas Miss Baker® Pro XL en la versión de acero inoxidable son lo último de Bernardi, con un atractivo diseño combinado con una eficiencia extraordinaria. Con un cuerpo completamente fabricado en acero inoxidable AISI 304, este nuevo modelo Miss Baker® Pro XL In...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMS0623059I **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 12. Cuba de 27 litros/12 Kg



¡Bernardi, las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! La amasadora RS12 de Bernardi es una amasadora de brazos pequeña de alta calidad, fabricada con engranajes en baño de aceite y diseñada para las elaboraciones más exigentes. Las amasadoras de brazos Bernardi RS 12 disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional con capaci...

Las amasadoras de brazos Bernardi RS disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional por lo que están indicadas especialmente para panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes. El exclusivo y patentado sistema de amasado es muy compacto y las convierte...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCRS1223029 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 12. Cuba de 27 litros/12 Kg



¡Las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! Las amasadoras de brazos pequeñas de la serie BTS 12 de Bernardi están diseñadas para todo tipo de masas duras y blandas. Fabricadas con la máxima calidad de componentes tienen sistema de transmisión de engranajes en baño de aceite y son las más vendidas en el mundo. Permiten obtener gracias a sus 5 velocidades diferentes tipo...

La serie BTS representa el top de gama, la misma capacidad de amasado y el mismo espacio ocupado que la gama RS pero con un sistema avanzado de control de rotación de los brazos con 5 velocidades de 35 a 65 golpes por minuto para la preparación de cualquier tipo de masa de difícil elaboración como p...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCBT1240059 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 24. Cuba de 35 litros/24 Kg



¡Bernardi, las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! La amasadora RS 24 de Bernardi es una amasadora de brazos pequeña de alta calidad, fabricada con engranajes en baño de aceite y diseñada para las elaboraciones más exigentes. Las amasadoras de brazos Bernardi RS 24 disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional con capac...

Las amasadoras de brazos Bernardi RS disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional por lo que están indicadas especialmente para panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes. El exclusivo y patentado sistema de amasado es muy compacto y las convierte...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCRS2423029 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 24. Cuba de 35 litros/24 Kg



¡Las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! Las amasadoras de brazos pequeñas de la serie BTS 24 de Bernardi están diseñadas para todo tipo de masas duras y blandas. Fabricadas con la máxima calidad de componentes tienen sistema de transmisión de engranajes en baño de aceite y son las más vendidas en el mundo. Permiten obtener gracias a sus 5 velocidades diferentes tipo...

La serie BTS representa el top de gama, la misma capacidad de amasado y el mismo espacio ocupado que la gama RS pero con un sistema avanzado de control de rotación de los brazos con 5 velocidades de 35 a 65 golpes por minuto para la preparación de cualquier tipo de masa de difícil elaboración como p...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCBT2440059 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos sumergidos Bernardi RS 48. Cuba de 60 litros/48 Kg



¡Bernardi, las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! La amasadora RS48 de Bernardi es la amasadora de brazos de alta calidad de mayor capacidad de la gama, fabricada con engranajes en baño de aceite y diseñada para las elaboraciones más exigentes. Las amasadoras de brazos Bernardi RS 48 disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso p...

Las amasadoras de brazos Bernardi RS disponen de dos velocidades y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional por lo que están indicadas especialmente para panaderías, pastelerías, pizzerías y restaurantes. El exclusivo y patentado sistema de amasado es muy compacto y las convierte...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCRS4823029 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos verticales Bernardi BTS 48. Cuba de 60 litros/48 Kg



¡Las mejores amasadoras de brazos profesionales para pequeñas producciones! La BTS 48 de Bernardi es la amasadora de brazos de alta calidad de mayor capacidad de la gama, fabricada con engranajes en baño de aceite y diseñada para las elaboraciones más exigentes de todo tipo de masas duras y blandas. Fabricadas con la máxima calidad de componentes tienen sistema de transmisión de engranajes en baño de...

La serie BTS representa el top de gama, la misma capacidad de amasado y el mismo espacio ocupado que la gama RS pero con un sistema avanzado de control de rotación de los brazos con 5 velocidades de 35 a 65 golpes por minuto para la preparación de cualquier tipo de masa de difícil elaboración como p...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCBT4840059 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BE25D de 23 Kg con 2 velocidades



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BECon una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnologías, la gestión interna de todo el c...

Sin lubricación. Partes móviles montadas en rodamientos de bola. Movimiento de los brazos con engranajes de nylon auto lubricante. Bajo nivel sonoro. Brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable Aisi 304. Temporizador de serie. Tapa de cuba cerrada para evitar la salida de la harina. Está disponibl...

Precio: 4644.38 EUR * IVA no inc.

Referencia: BE25D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BE25PM de 23 Kg con variador de velocidad



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BECon una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnologías, la gestión interna de todo el c...

Sin lubricación. Partes móviles montadas en rodamientos de bola. Movimiento de los brazos con engranajes de nylon auto lubricante. Bajo nivel sonoro. Brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable Aisi 304. Temporizador de serie. Tapa de cuba cerrada para evitar la salida de la harina. Está disponibl...

Precio: 4786.88 EUR * IVA no inc.

Referencia: BE25PM **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BE50D de 45 Kg con 2 velocidades



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BECon una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnologías, la gestión interna de todo el c...

Sin lubricación. Partes móviles montadas en rodamientos de bola. Movimiento de los brazos con engranajes de nylon auto lubricante. Bajo nivel sonoro. Brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable Aisi 304. Temporizador de serie. Tapa de cuba cerrada para evitar la salida de la harina. Está disponibl...

Precio: 5071.88 EUR * IVA no inc.

Referencia: BE50D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BE50PM de 45 Kg con variador de velocidad



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BECon una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnologías, la gestión interna de todo el c...

Sin lubricación. Partes móviles montadas en rodamientos de bola. Movimiento de los brazos con engranajes de nylon auto lubricante. Bajo nivel sonoro. Brazos amasadores y recipiente de acero inoxidable Aisi 304. Temporizador de serie. Tapa de cuba cerrada para evitar la salida de la harina. Está disponibl...

Precio: 5214.38 EUR * IVA no inc.

Referencia: BE50PM **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR40D de 40 Kg con 2 velocidades y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de det...

Precio: 6960.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR40D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR40P de 40 Kg con variador de velocidad y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de det...

Precio: 7458.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR40P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR50D de 50 Kg con 2 velocidades y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de determi...

Precio: 7743.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR50D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR50P de 50 Kg con variador de velocidad y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de det...

Precio: 8206.88 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR50P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR60D de 60 Kg con 2 velocidades y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de det...

Precio: 8028.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR60D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos BR60P de 60 Kg con variador de velocidad y brazo regulable



AMASADORAS DE DOBLE BRAZO MEDNOSUD SERIE BR; CALIDAD, EFICACIA Y MAXIMA ROBUSTED! Con una experiencia de más de cuarenta años en la fabricación de equipos de alta calidad diseñados para la industria alimentaria, Mecnosud se ha convertido en una de las empresas líderes en el sector de mezcladoras para el arte blanco con el sello Made in Italy. Una moderna fábrica equipada con las más avanzadas tecnol...

Movimiento de los brazos con engranajes de hierro fundido bañados en aceite. Caja de engranajes en hierro fundido de alta robustez y a prueba de fugas. Bajo nivel de ruido del mecanismo. Brazos amasadores de acero inoxidable inox 304. Brazo derecho regulable en altura, para la realización de det...

Precio: 8527.50 EUR * IVA no inc.

Referencia: BR60P **Enlace web:** [Ver producto](#)

My Miss Baker con cuba de 10 litros/3 Kg Blanca - Amasadora de brazos pequeña pa...



MY MISS BAKER ES LA AMASADORA DE BRAZOS SUMERGIDOS MÁS PEQUEÑA DEL MUNDO. ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Bernardi con su gama My Miss Baker, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado, capaces de oxigenar perfectamente masas. El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelente rela...

La elegante amasadora de brazos sumergidos My Miss Baker® cuenta con la mejor tecnología para la elaboración de masas preparadas a base de levadura incluso más compacta y accesible, adapta para todas las cocinas. La amasadora está disponible en varios colores, perfectos para combinarse perfectamente ...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMY0323010 **Enlace web:** [Ver producto](#)

My Miss Baker con cuba de 10 litros/3 Kg Colores - Amasadora de brazos pequeña p...



MY MISS BAKER ES LA AMASADORA DE BRAZOS SUMERGIDOS MÁS PEQUEÑA DEL MUNDO. ¡EXPERIENCIA, CALIDAD E INNOVACIÓN! Bernardi con su gama My Miss Baker, produce las mejores amasadoras pequeñas de brazos del mercado, capaces de oxigenar perfectamente masas. El exclusivo sistema compacto de brazos sumergidos es una patente Bernardi que permite realizar máquinas que ocupan poco espacio, con una excelente rela...

La elegante amasadora de brazos sumergidos My Miss Baker® cuenta con la mejor tecnología para la elaboración de masas preparadas a base de levadura incluso más compacta y accesible, adapta para todas las cocinas. La amasadora está disponible en varios colores, perfectos para combinarse perfectamente ...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCMY0323010x **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial DOTUF 95. Capacidad de amasado 80kg / 2 Velocidad...



Las amasadoras de doble brazo DOTUF son máquinas que garantizan una alta calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos, que oxigenan la masa y minimizan su sobrecalentamiento.

Los mezcladores de inmersión DOTUF están equipados con un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para capacidades de masa de 46 a 155 kg. (para la versión HYDRO de 45 a 110 kg.) Todos están equipados con estructura de acero pintado, tanque fijo, tanque y braz...

Precio: 11371.87 EUR * IVA no inc.

Referencia: DOTUF95 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial DOTUF 130. Capacidad de amasado 120kg / 2 Velocid...



Las amasadoras de doble brazo DOTUF son máquinas que garantizan una alta calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos, que oxigenan la masa y minimizan su sobrecalentamiento.

Los mezcladores de inmersión DOTUF están equipados con un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para capacidades de masa de 46 a 155 kg. (para la versión HYDRO de 45 a 110 kg.) Todos están equipados con estructura de acero pintado, tanque fijo, tanque y braz...

Precio: 14285.62 EUR * IVA no inc.

Referencia: DOTUF130 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial DOTUF 160. Capacidad de amasado 150kg / 2 Velocid...



Las amasadoras de doble brazo DOTUF son máquinas que garantizan una alta calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos, que oxigenan la masa y minimizan su sobrecalentamiento.

Los mezcladores de inmersión DOTUF están equipados con un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para capacidades de masa de 46 a 155 kg. (para la versión HYDRO de 45 a 110 kg.) Todos están equipados con estructura de acero pintado, tanque fijo, tanque y braz...

Precio: 14955.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: DOTUF160 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de brazos sumergidos para pizza Bernardi PIZZAIOLA 48. Cuba de 60 litr...



¡Las mejores amasadoras de brazos profesionales para pizza! La amasadora Pizzaiola de Bernardi es las amasadoras de brazos de alta calidad con engranajes en baño de aceite diseñada para pizzerías. Permite amasar mediante el variador de velocidad incorporado todo tipo de masas con una velocidad entre 35 y 55 golpes/minuto consiguiendo mezclas de alta calidad. Son las amasadoras ideales para la producc...

Las amasadoras de brazos Bernardi Pizzaiola disponen de variador de velocidad, temporizador mecánico y un sistema compacto de amasado de brazos para uso profesional por lo que están indicadas especialmente para pizzerías y restaurantes. El exclusivo y patentado sistema de amasado es muy compacto y la...

Precio: 0.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: LCPZ4823099 Enlace web: [Ver producto](#)

Amasadora de brazos industrial DOTUF 110. Capacidad de amasado 100kg / 2 Velocid...



Las amasadoras de doble brazo DOTUF son máquinas que garantizan una alta calidad del producto acabado, gracias al movimiento de los dos brazos, que oxigenan la masa y minimizan su sobrecalentamiento.

Los mezcladores de inmersión DOTUF están equipados con un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para capacidades de masa de 46 a 155 kg. (para la versión HYDRO de 45 a 110 kg.) Todos están equipados con estructura de acero pintado, tanque fijo, tanque y braz...

Precio: 11765.62 EUR * IVA no inc.

Referencia: DOTUF110 Enlace web: [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla para masas blandas F7 7Kg



Dimensiones: 335x505x565 mm Volumen de cuba: 10 Lt Capacidad de carga 7 Kg Velocidad variable: 22/50 min. Potencia del motor: 0,5 kW Alimentación: 230/1/50 Hz Peso: 44 Kg Notas: -Recomendada para masas a partir del 58% de humedad.

Precio: 2400.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: F7 Enlace web: [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla para masas blandas FC 60 Kg



Innovación y calidad italiana !!

La amasadora de horquilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboración de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rápidamente masa frías y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final. Cuba, horquilla y perno para utensili...

Precio: 6888.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC60D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla para masas blandas FC 80 Kg



Innovación y calidad italiana !!

La amasadora de horquilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboración de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rápidamente masa frías y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final. Cuba, horquilla y perno para utensili...

Precio: 7601.25 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC80D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla para masas blandas FC 25 Kg



Innovación y calidad italiana !!

La amasadora de horquilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboración de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rápidamente masa frías y bien oxigenadas, para obtener una elevada cualidad del producto final. Cuba, horquilla y perno para utensili...

Precio: 4072.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC25D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla para masas blandas FC 35 Kg



Innovación y calidad italiana !!

La amasadora de horquilla serie FC esta particularmente indicada para la elaboración de masas delicadas. Gracias a la particular forma del utensilio es posible obtener rápidamente masa fría y bien oxigenada, para obtener una elevada cualidad del producto final. Cuba, horquilla y perno para utensilio...

Precio: 4452.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC35D **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 80 Kg



¡Innovación y calidad italiana! Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un producto final de alta calidad.

Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un ...

Precio: 7264.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FOX80 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 120 Kg



¡Innovación y calidad italiana! Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un producto final de alta calidad.

Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un ...

Precio: 7568.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FOX120 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla de tipo francés para masas blandas FOX 160 Kg



Innovación y calidad italiana !!Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un producto final de alta calidad.

Las amasadoras de horquilla de tipo francés, son ideales para la elaboración de baguette, pan tradicional y para todas las masas con porcentaje medio/alto de agua. Gracias a la forma especial de la horquilla y de la cuba, es posible obtener rápidamente una masa no calentada y bien oxigenada, para un ...

Precio: 7872.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FOX160 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC20 160 Kg



¡Seguramente la mas robustas del mercado!Las amasadoras de horquilla para masas duras FC20 son ideales para obradores medianos y grandes de panadería, pizzería y pasta fresca que precisan de una maquina, robusta y de alta potencia, valida para poder trabajar todo tipo de masas duras de forma intensiva. Diseñadas para elaborar masas duras están fabricadas con paredes mas gruesas, transmisiones mecán...

Las amasadoras de horquilla FC20 son perfectas para obradores medianos y grandes de panadería, pizzería y pasta fresca que necesitan producir masas duras para la elaboración de masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de cruz, colines, ...

Precio: 14460.55 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC20160 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC20 200 Kg



¡Seguramente la mas robustas del mercado!Las amasadoras de horquilla para masas duras FC20 son ideales para obradores medianos y grandes de panadería, pizzería y pasta fresca que precisan de una maquina, robusta y de alta potencia, valida para poder trabajar todo tipo de masas duras de forma intensiva. Diseñadas para elaborar masas duras están fabricadas con paredes mas gruesas, transmisiones mecán...

Las amasadoras de horquilla FC20 son perfectas para obradores medianos y grandes de panadería, pizzería y pasta fresca que necesitan producir masas duras para la elaboración de masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de cruz, colines, ...

Precio: 16313.05 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC20200 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 35/40 Kg



¡Muy robustas y diseñadas para elaborar masas duras! Las amasadoras de horquilla para masas duras FC1535/40 son ideales para obradores medianos de panadería, pizzería y pasta fresca que precisan de una maquina, robusta y de alta potencia, valida para poder trabajar todo tipo de masas duras como masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan ...

Las amasadoras de horquilla FC1535/40 son perfectas para obradores medianos de panadería, pizzería y pasta fresca que necesitan producir masas duras para la elaboración de masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de cruz, colines, etc.L...

Precio: 5599.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC15 35/40 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 80 Kg



¡Muy robustas y diseñadas para elaborar masas duras! Las amasadoras de horquilla para masas duras FC1580 son ideales para obradores medianos de panadería, pizzería y pasta fresca que precisan de una maquina, robusta y de alta potencia, valida para poder trabajar todo tipo de masas duras como masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de ...

Las amasadoras de horquilla FC1580 son perfectas para obradores medianos de panadería, pizzería y pasta fresca que necesitan producir masas duras para la elaboración de masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de cruz, colines, etc.Las ...

Precio: 9583.60 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC15 80 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora de horquilla industrial para masas duras FC15 80 Kg con 2 temporizador...



¡Muy robustas y diseñadas para elaborar masas duras! Las amasadoras de horquilla para masas duras FC1580 son ideales para obradores medianos de panadería, pizzería y pasta fresca que precisan de una maquina, robusta y de alta potencia, valida para poder trabajar todo tipo de masas duras como masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de ...

Las amasadoras de horquilla FC1580 automáticas son perfectas para obradores medianos y grandes de panadería, pizzería y pasta fresca que necesitan producir masas duras para la elaboración de masa madre de biga, pan candeal, pan lechuguino, fabiola, roscas, telera cordobesa, bollo sevillano, pan de c...

Precio: 10218.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FC15 80 2T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FXID202T para masa de gran humedad de cabezal fijo 30 Lt



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Línea especial de amasadoras para masas de mayor humedad. Potentes, resistentes y mode...

Precio: 2634.60 EUR * IVA no inc.

Referencia: FXID202T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FXID402T para masa de gran humedad de cabezal fijo 47 Lt



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Línea especial de amasadoras para masas de mayor humedad. Potentes, resistentes y mode...

Precio: 3148.19 EUR * IVA no inc.

Referencia: FXID402T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FXID602T para masa de gran humedad de cabezal fijo 83 Lt



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Línea especial de amasadoras para masas de mayor humedad. Potentes, resistentes y mode...

Precio: 4769.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: FXID602T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM RBID402T para masa de gran humedad de cabezal elevable 47 Lt



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Línea especial de amasadoras para masas de mayor humedad. Potentes, resistentes y mode...

Precio: 3668.45 EUR * IVA no inc.

Referencia: RBID402T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX201 de cabezal fijo 30 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 1874.22 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX201M **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX202 de cabezal fijo 30 Lt de 2 velocidades



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 1847.54 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX202T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX301T de cabezal fijo 37 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2027.63 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX301T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX302T de cabezal fijo 37 Lt de 2 velocidades



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2314.44 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX302T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX401T de cabezal fijo 47 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2204.50 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX401T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX402T de cabezal fijo de 2 velocidades



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2441.95 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX402T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX601T de cabezal fijo 83 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 3821.86 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX601T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM FX602T de cabezal fijo 83 Lt de 2 velocidades



NO PICTURE

¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 4295.43 EUR * IVA no inc.

Referencia: FX602T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM RB301T de cabezal elevable 37 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2894.73 EUR * IVA no inc.

Referencia: RB301T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM RB302T de cabezal elevable 37 Lt de 2 velocidades



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 3061.48 EUR * IVA no inc.

Referencia: RB302T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM RB401T de cabezal elevable 47 Lt de 1 velocidad



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 2988.11 EUR * IVA no inc.

Referencia: RB401T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora OEM RB402T de cabezal elevable 47 Lt de 2 velocidades



¡OEM la tranquilidad de invertir en el mejor producto! La marca OEM de equipos para pizzería es sinónimo de alta calidad, prestaciones y gran durabilidad. La completa línea está formada por amasadoras, porcionadoras, boleadoras, formadoras de bases, hornos eléctricos, a gas y de cinta entre otros y están reconocidos por infinidad de pizzeros en los 5 continentes como la referencia del sector. Amasado...

Nueva generación de amasadoras para pizza OEM de alta calidad con nuevos diseños y mejores prestaciones. Esta nueva gama de amasadoras sustituye a las antiguas líneas FA, FA Silver y RVE que han dejado de fabricarse. Amasadoras de línea elegante y robusta que permiten grandes producciones de masa en ...

Precio: 3141.52 EUR * IVA no inc.

Referencia: RB402T **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 7L



Mezclador Planetario MPM 7L - MHMPM7

Planetary Mixer MPM 7 es un potente mezclador planetario. Este aparato con su estilo 'clásico blanco' no traerá mucho ruido a su cocina, ya que es muy silencioso a pesar de la alta velocidad máxima. Este mezclador planetario tiene una carcasa de metal resistente con revestimiento resistente a los a...

Precio: 425.39 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM7 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 10L



Mezclador Planetario MPM 10L - MHMPM10

El Planetary Mixer MPM 10 es un potente mezclador planetario que definitivamente es un activo para su cocina. Tiene una fuerte carcasa de hierro fundido y un revestimiento resistente a los arañazos. De esta manera, este aparato de cocina siempre se verá bien. Especialmente también porque es muy fáci...

Precio: 603.74 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM10 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 20L



Mezclador Planetario MPM 20L - MHMPM20

El Planetary Mixer MPM 20 es un potente mezclador planetario con un recipiente de acero inoxidable de 20 litros. Puede configurar este mezclador planetario a tres velocidades diferentes: 105, 180 y 408 RPM. Esta fuerte máquina tiene una alta velocidad máxima, pero es fácil de limpiar. Este Planetary...

Precio: 712.49 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM20 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 30L



Mezclador Planetario MPM 20L - MHMPM30

El Planetary Mixer MPM 30 es un potente mezclador planetario con una alta velocidad máxima. Además de eso, este mezclador planetario tiene un recipiente de mezcla de acero inoxidable resistente de no menos de 30 litros. Puede configurar este mezclador planetario a tres velocidades diferentes. Estos ...

Precio: 842.99 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM30 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 40L



Mezclador Planetario MPM 20L - MHMPM40

El mezclador Planet MPM 40 es un potente mezclador planetario con un resistente tanque de mezcla de acero inoxidable de 40 litros. Puede configurar este mezclador planetario a tres velocidades diferentes: 80, 160 y 310 RPM. La máquina fuerte tiene una alta velocidad máxima, pero es fácil de limpiar....

Precio: 1616.84 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM40 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Mezclador Planetario MPM 60L



Mezclador Planetario MPM 60L - MHMPM60

El mezclador Planet MPM 60 es un potente mezclador planetario con un resistente tanque de mezcla de acero inoxidable de 60 litros. Puede configurar este mezclador planetario a tres velocidades diferentes: 74, 150 y 288 RPM. La máquina fuerte tiene una alta velocidad máxima, pero es fácil de limpiar....

Precio: 3128.90 EUR * IVA no inc.

Referencia: MHMPM60 **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria profesional CPL165B 5 Lt - con variador



Amasadora planetaria profesional CPL165B 5 Lt. con variador - CPL165B

Amasadoras planetarias de sobremesa con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad electrónico. Mandos a 24 voltios. Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable...

Precio: 1446.40 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL165B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria profesional CPL168B 8 Lt - con variador



Amasadora planetaria profesional CPL168B 8 Lt. con variador - CPL168B

Amasadoras planetarias de sobremesa con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad electrónico. Mandos a 24 voltios. Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable...

Precio: 1756.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL168B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria profesional CPL1610B 10 Lt - con variador



Amasadora planetaria profesional CPL1610B 10 Lt. con variador - CPL1610B

Amasadoras planetarias de sobremesa con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad electrónico. Mandos a 24 voltios. Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable...

Precio: 1972.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1610B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria profesional CPL1820B 20 Lt - con variador



Amasadora planetaria profesional CPL1820B 20 Lt. con variador - CPL1820B

Amasadoras planetarias de sobremesa con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad electrónico. Mandos a 24 voltios. Rejilla de protección de acero inoxidable desmontable...

Precio: 2864.80 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1820B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1820VE 20 Lt - con variador



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1820VE 20 Lt. con variador - CPL1820VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. M...

Precio: 3669.87 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1820VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 30 Lt - con variador



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 30 Lt. con variador - CPL1630VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. M...

Precio: 4527.20 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1630VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL16303E1TE 30 Lt - 3 Vel.



Amasadora planetaria de pie profesional CPL16303E1TE 30 Lt. 3 Vel. - CPL16303E1TE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad analógico...

Precio: 4455.20 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16303E1TE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 40 Lt - con variador



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 40 Lt. con variador - CPL1640VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. M...

Precio: 5412.80 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1640VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 40 Lt - 3 Vel.



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 40 Lt. 3 Vel. - CPL16403E1TE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad analógico...

Precio: 5240.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16403E1TE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 60 Lt - con variador



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630VE 60 Lt. con variador - CPL1660VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. M...

Precio: 6132.80 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1660VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 60 Lt - 3 Vel.



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1630TE 60 Lt. 3 Vel. - CPL16603E1TE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital....

Precio: 5844.80 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16603E1TE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie profesional CPL1680VE 80 Lt - con variador



Amasadora planetaria de pie profesional CPL1680VE 80 Lt. con variador - CPL1680LVE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Transmisión mecánica con engranajes autolubricados excepto para los modelos 3E1TE que incluyen transmisión con engranajes en baño de aceite. Motor asíncrono trifásico. Variador de velocidad digital. M...

Precio: 7983.20 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1680LVE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL1680VE 80 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL1680VE 80 Lt. con variador - CPL1680VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 15172.16 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL1680VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16100VE 100 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16100VE 100 Lt. con variador - CPL16100VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 17080.64 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16100VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16120VE 120 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16120VE 120 Lt. con variador - CPL16120VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 19284.80 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16120VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16150VE 150 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16150VE 150 Lt. con variador - CPL16150VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 22550.72 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16150VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16200VE 200 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16200VE 200 Lt. con variador - CPL16200VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 27738.56 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16200VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16250VE 250 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16250VE 250 Lt. con variador - CPL16250VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 36575.36 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16250VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria industrial CPL16300VE 300 Lt - con variador



Amasadora planetaria industrial CPL16300VE 300 Lt. con variador - CPL16300VE

Amasadoras planetarias con una mecánica de gran precisión y de extraordinaria fiabilidad y resistencia. Fabricadas en acero inoxidable de gran espesor con protecciones laterales para evitar accidentes durante su manipulación. Elevación total de la cuba para una fácil extracción de los utensilios. Trans...

Precio: 40808.96 EUR * IVA no inc.

Referencia: CPL16300VE **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de mesa MX12B 10 Lt



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 1901.25 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX12B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de mesa MX20B 20 Lt



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 2328.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX20B **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie MX20P 20 Lt con variador de velocidad



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 3540.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX20P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie MX40P 40 Lt



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 5463.75 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX40P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie MX60P 60 Lt



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 6390.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX60P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie MX80P 80 Lt



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 7601.25 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX80P **Enlace web:** [Ver producto](#)

Amasadora planetaria de pie MX20T 20 Lt de 3 velocidades



Las batidoras planetarias de la serie MX han sido diseñadas para las pequeñas y medianas pastelerías y se caracterizan por su flexibilidad de funcionamiento y la alta calidad de los componentes utilizados. Están disponibles en versiones de 12, 20, 40, 60 y 80 litros con la posibilidad de un kit de reducción de la cubeta.

Las amasadoras planetarias profesionales Mednosud estas fabricadas con alta calidad y son de gran utilidad en infinidad de elaboraciones en pastelerías, panaderías e industria alimentaria. Incluyen de serie cuba en acero inoxidable, utensilio batidor de hilos finos, gancho de aluminio y pala mezclad...

Precio: 3236.00 EUR * IVA no inc.

Referencia: MX20T **Enlace web:** [Ver producto](#)



www.lacasadelchef.net

942 68 35 22
info@lacasadelchef.net