

## Amasadora de espiral

Capacidad máxima de masa lista  
60 kilogramos

Capacidad de masa mínima lista  
10 kilogramos

Consumo bifásico  
2,2 kW / h

Dimensiones (ancho x largo x alto)  
640x1200x1300

Motor  
Bifásico 3 Hp 220 V

Peso  
265 kilogramos

Cantidad máxima de harina  
36 kilogramos

Cantidad mínima de harina  
6 kilogramos



Equipo desarrollado para preparar todo tipo de masas en panaderías, hoteles y similares con regímenes de trabajo intensos.

Mayor apertura de la rejilla que facilita su manipulación.

Bifásico 220V. 2 velocidades.

Engranajes en acero SAE 1020. Cadenas tipo ASA en acero templado.

Ejes rectificadas y templados.

Tina de acero inoxidable 304, sin soldaduras.

Equipo más robusto de su categoría.



60 kilogramos



10 kilogramos



2.2 kW / h



1300x640x1200



bifásico 3HP



265 kilogramos



36 kilogramos



6 kilogramos

Imágenes ilustrativas, puede variar respecto al modelo