

## AMASADORA ESPIRAL 16 KG 40L

### Características:

- Capacidad: 40 litros.
- Capacidad máxima de harina seca 16 KG
- Estructura en fundición de aluminio
- Bowl de acero inoxidable de diametro  $\Phi 450 \times 30$  mm de altura
- Producción: Máxima cantidad de masa: 24-25 kg
- Velocidades Amasado 150/198 RPM
- Velocidad de tazon 15/20 RPM
- Velocidad gancho: 220/120 rpm

### Especificaciones Técnicas:

- 4 patas antideslizantes
- Tensión: 240V, 60 Hz
- Consumo (Kw/h): 3
- Potencia kw: 3.0 kw
- Peso bruto (KG): 130
- Peso neto (KG): 110 Kg
- Longitud (cm): 80, Ancho (cm): 48, Altura (cm): 97
- Diámetro del tazón 46 cm
- Altura de tazón. 38 cm



HS40S

Al mezclar la masa, ponga primero el agua y luego la harina. La cantidad de agua no debe ser inferior al 50% del peso de la harina seca. Para 8 kg de harina y la hidratación mínima indicada es  $\geq 50\%$ , la masa resultante sería  $\geq 12 \text{ kg} - 13 \text{ kg}$



**1 AÑO**  
Garantía

