

Amasadora De Espiral

De 8KGS 20L 60HZ 120V

Especificaciones Técnicas

- Características del ProductoCapacidad: 20 litros
- Capacidad máxima de harina seca: 8.0 kg
- Estructura: Fundición de aluminio
- Bowl: Acero inoxidable
- Velocidades de amasado: 150/198 RPM
- Velocidad del tazón: 15/20 RPM
- Velocidad del gancho: 220/120 RPM
- Potencia: 1500 W / 1.5 kW
- Especificaciones Técnicas
- Patas: 4 patas antideslizantes
- Voltaje: 120V
- Hertz (Hz): 60 Hz
- Consumo (kW/h): 1.5
- Peso bruto: 100 kg
- Peso neto: 90 kg
- Diámetro del tazón: 38 cm
- Altura del tazón: 22 cm
- Dimensiones: 73 cm (longitud) x 39 cm (ancho) x 90 cm (altura)
- Producción: Máxima cantidad de masa: 12-13 kg

Instrucciones de Uso

Al mezclar la masa, primero coloque el agua y luego la harina. La cantidad de agua no debe ser inferior al 50% del peso de la harina seca para garantizar una mezcla adecuada. Por ejemplo, para 8 kg de harina y una hidratación mínima del 50%, la masa resultante sería de aproximadamente 12 a 13 kg.



Descripción del Producto

La amasadora de espiral modelo HS20S de la marca APV es una herramienta diseñada para uso comercial en panaderías, pastelerías y restaurantes con alta demanda de productos de masa. Con un diseño moderno y un precio asequible, es ideal para la elaboración de pasteles, panes, pizzas y galletas. Su capacidad de 20 litros y su estructura robusta garantizan un rendimiento superior y durabilidad.