



Código: APV-800041

Amasadora De Espiral

De 16KGS 40L 60HZ 240V

Especificaciones Técnicas

- Patas: 4 patas antideslizantes
- Tensión: 240V, 60 Hz
- Consumo (kW/h): 3
- Potencia: 3.0 kW
- Peso bruto: 130 kg
- Peso neto: 110 kg
- Diámetro del tazón: 46 cm
- Altura del tazón: 38 cm
- Dimensiones: 80 cm (longitud) x 48 cm (ancho) x 97 cm (altura)
- 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 asegurar 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 HS40S de la marca APV es una herramienta esencial para cualquier negocio de panadería o pastelería que busca eficiencia y calidad en la producción de masas. Con una capacidad de 40 litros y la habilidad de manejar hasta 16 kg de harina seca, esta amasadora es ideal para la elaboración de una amplia gama de productos, desde panes hasta pizzas y galletas. Su diseño robusto, combinado con un motor potente y velocidades ajustables, garantiza un rendimiento superior y una durabilidad excepcional.