



AMASADORA SM2-80T

MARCA:

SINMAG

PROCEDENCIA:

TAIWAN

REFERENCIA:

SKU: 11160007

FUNCIÓN:

Amasadora de excelente rendimiento, bowl fijo, con perfecto empalme entre el bowl y el gancho.

Para la elaboración de todo tipo de productos de panadería: (panes, pastelería, productos de queso, pizza).

CARACTERÍSTICAS:

- Panel de control digital.
- Control manual para operar la amasadora.
- Cubierta de seguridad ABS.
- Dos motores, uno para el bowl y otro para el espiral.

NOTA:

- Si la humedad es menor del 50% se recomienda hacer ensayos previos. Se recomienda trabajar con agua entre 5 y 7° centígrados.
- Cuando es otro producto como masa de arepa, masa de panzerotti, se deben de hacer ensayos previos para mirar la capacidad real de la amasadora y dejar por escrito esta capacidad, o cuando son masas muy duras.

DIMENSIONES:

Ancho: 765 mm

Largo: 1280 mm

Alto: 1310 mm



*Imagen de referencia.

PESO:

425 KG.

ALIMENTACIÓN:

220V / 60 HZ. Trifásica.

WATTS:

Espiral: 4500 W

Bowl: 750 W

ASPECTOS TÉCNICOS:

Velocidad del espiral:

velocidad 1: 125 rmp

velocidad 2: 250 rmp

Velocidad del bowl:

velocidad 1: 17.2 rmp

velocidad 2: 17.2 rmp

Capacidad de harina:

50 Kg

Capacidad máxima de masa:

80 Kg