



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORA TUFF 110

Las amasadoras con brazo de inmersión son máquinas que garantizan una elevada calidad del producto acabado debido al movimiento de los dos brazos, los cuales oxigenan la masa y reducen al mínimo el sobrecalentamiento de la misma.

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autoblocante de dos velocidades y están disponibles para capacidades de masa que oscilan entre los 40 y los 150 Kg. (consultar modelos)

Todas equipan con estructura de acero pintado, cuba fija, brazos de acero inoxidable y protección de cuba en plástico ABS.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Estructura de acero pintado sobre ruedas.

Cuba fija de acero inoxidable.

Protección de cuba en plástico ABS y acero.

Motor autoblocante de dos velocidades.

Número de revoluciones por minuto:

- Primera velocidad: 40 rpm
- Segunda velocidad: 60 rpm



	TUFF 110
DIMENSIONES (LXPXH)	810x1070x1670 mm
PESO NETO	490 Kg
CAPACIDAD MASA	110 Kg
VOLUMEN CUBA	157 litros
DIÁMETRO CUBA	680 mm
PROF. CUBA	430 mm
VELOCIDAD	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	2 Kw / 3,2 Kw

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.