



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORAS - TUFF 110 2T

ALTA CALIDAD Y TECNOLOGÍA

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

Disponen de un sistema de funcionamiento tradicional con motor autofrenante y están disponibles para varias capacidades de masa.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Brazos amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para todos los modelos.
- Engranajes en baño de aceite y los ejes móviles están montados en rodamientos de bolas.
- Número de revoluciones por minuto:
 - Primera velocidad: 40 rpm.
 - Segunda velocidad: 60 rpm.



TUFF 110 2T



Panel de control

	TUFF 110 2T
Dimensiones ext. (LxPxH)	790 x 1.070 x 1.670 mm
Peso neto	490 Kg
Capacidad masa	110 Kg
Volumen cuba	157 l
Diámetro cuba	680 mm
Profundidad cuba	430 mm
Velocidad	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	2/3,2 kW

Con hidratación Europa 55% mín