



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORAS - TWINTECH 30T

INNOVACIÓN Y PRODUCTIVIDAD

Amasadoras con brazos de inmersión patentada que presenta algunas importantes innovaciones respecto de la amasadora tradicional.

Garantiza una mayor eficiencia y respeto por el medio ambiente gracias a la ausencia de aceite en los engranajes. Dispone de engranajes de tecnopolímero que mejoran la duración y a la reducción del nivel de ruido.

- Estructura de acero barnizado sobre ruedas.
- Cubeta fija de acero inoxidable de gran espesor.
- Protección de AR transparente y acero.
- Motor autofrenante y órganos en movimiento sobre cojinetes de bola.
- Brazos de acero inoxidable y fijos para los modelos TWINTECH 30.
- 2 velocidades y 2 temporizadores digitales.
- 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.



TWINTECH 30T



Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

	TWINTECH 30T
Dimensiones ext. (LxPxH)	700 x 760 x 1.230 mm
Peso neto	235 Kg
Capacidad masa	33 Kg
Volumen cuba	47 l
Diámetro cuba	452 mm
Profundidad cuba	302 mm
Velocidad	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,1/1,6 kW

Con hidratación Europa 60% mín