



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORAS - TWINTECH 45T

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 amasadores de acero inoxidable y parte superior de hierro fundido, uno de ellos es retráctil en altura para facilitar las operaciones de extracción de la masa de la cubeta.
- 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 45T



Brazo de inmersión ajustable y parte superior en hierro fundido

	TWINTECH 45T
Dimensiones ext. (LxPxH)	700 x 870 x 1.330 mm
Peso neto	265 Kg
Capacidad masa	46 Kg
Volumen cuba	67 l
Diámetro cuba	540 mm
Profundidad cuba	292 mm
Velocidad	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,1/1,6 kW

Con hidratación Europa 60% mín