



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORAS - TWINTECH 60

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.
- 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.



TWINTTECH 60

	TWINTTECH 60
Dimensiones ext. (LxPxH)	690 x 870 x 1.420 mm
Peso neto	272 Kg
Capacidad masa	60 Kg
Volumen cuba	95 l
Diámetro cuba	550 mm
Profundidad cuba	392 mm
Velocidad	2 velocidades
Voltaje	400V ~ 3N
Potencia eléctrica	1,5/2,2 kW

Con hidratación Europa 60% mín