



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTELERÍA

AMASADORA TWINTECH 30T

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.

Engranajes fabricados en material tecnopolímero (sin aceite) en la gama TWINTECH.

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.

Dos temporizadores incluidos

Número de revoluciones por minuto:

- Primera velocidad: 40 rpm

- Segunda velocidad: 60 rpm



Brazo de inmersión en acero INOX (30 T)

	TWINTech 30 T
DIMENSIONES (LXPXH)	660 x 760 x 1230 mm
PESO NETO	235 Kg
CAPACIDAD MASA	33 Kg
VOLUMEN CUBA	47 litros
DIÁMETRO CUBA	452 mm
PROF. CUBA	302 mm
VELOCIDAD	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	1,1 Kw / 1,6 Kw

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.