



LÍNEA PROFESIONAL PANADERÍA - PASTERERÍA

AMASADORA TWINTECH 45T

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 ajustable y parte superior en hierro fundido

	TWINTeCH 45 T
DIMENSIONES (LXPXH)	690 x 870 x 1330 mm
PESO NETO	265 Kg
CAPACIDAD MASA	46 Kg
VOLUMEN CUBA	67 litros
DIÁMETRO CUBA	540 mm
PROF. CUBA	292 mm
VELOCIDAD	2 velocidades
ALIMENTACIÓN	400V~3N
POTENCIA	1,1 Kw / 1,6 Kw

CON HIDRATACIÓN EUROPA 55% MÍN.